(Segundo Martes) -MENU III- Julio I2, I932.

-I-

-POTAGE A L'AURORE-

2 litros caldo de gallina
I/2 taza tapioca
3 cucharadas pure de tomate fresco
I/4 taza zanahorias en tirit
2 claras de huevo duro, cocid
2 cucharadas de mantequilla.

Hirviendo el caldo, se incorpora la tapioca(al minuto) y se añade el puré de tomate. Aparte se rehoga en mantequilla las tiritas de zanahorias, como tambien las del huevo duro, (julienne). Se sasona con sal y pimienta a gusto, y se combinan ambos.

-II-

-PETITS PAINS DE FOIE DE VEAU A LA VALOIS-

Un plato ligero y que puede servirse á un enfermo. Picar 250 grs. de higado de ternera con sal, pimienta y un puntito de especias; aparte se prepar SALSA BECHAMELA ESPESA;

50 grs. mantequilla, 50 grs. harina y I/2 litro de leche.
Sal y pimienta a gusto. Se deja enfriar una vez cocida esta salsa y se incorpora al picado de higado, adicionando ademas 2 cucharadas de crema espesa, un huevo entero y una yema. Se pasa todo junto por tamiz fino. Luego se van llenando unos moldecitos apropiados y mantequillados de antemano. Se pone a cocer al horno en baño-maria durante unos I2 a I5 minutos, luego se vuelcan sobre una fuente preparada y se les rocia con la salsa Valois;

En una cacerola sobre el fuego se hace reducir I/4 taza de vinagre con I diente de ajo majado, I cucharada de cebollines picado y un puntito de pimienta. Cuando solo quede la mitad del vinagre, se pasa por tamiz sobre otra cacerola preparada con 3 yemas de huevo crudo, una cucharada de mantequilla sólida, y un puntito de sal. Se procede como "Hollanda agregando una cucharadade cebollines picados finamente, diluyendo ademas con un buen caldo concentrado o en su lugar extracto de carne con agua. Nota; Se puede hacer de igual manera, sustituyendo el higado con carne de ternera estos timbales.

-III-

-EPINARDS EN BRANCHES A L'ANGLAISE-

Lavar y cocer las hojas sueltas de espinacas en agua hirviendo y con sal. No se deben cubrir; de siete a ocho minutos de coccion, será suficiente. Se escurren, y se refrescan en agua fresca, exprimiendo con la mano. Al momento de servirse, se le da unas vueltas en mantequilla ~~xxxxxxx~~ caliente y se vierte sobre una fuente de legumbres y se decora con algunos pedazos de pan frito en mantequilla y huevos duros.

-IV-

-ILE FLOTTANTE-

60 grs. almendras picadas y tostadas, I25 grs. azucar, cuatro claras de huevo y I cucharadita de vainilla.
Se baten las claras de huevo a la nieve bien firme, se añade el azúcar la vainilla y las almendras preparadas. Se vierte la mezcla sobre moldes adecuados, mantequillados y azucarados, o bien caramelizados.
Se pone a cocer en baño-maria en horno suave por 25 a 30 minutos.
Se deja enfriar un poco y se vuelca en una compotera, ~~xxxxxxxxxxxxxx~~ previamente preparada con una excelente crema inglesa bien fria.
Creme Anglaise-

Diluir en una cacerola 3 yemas de huevo y I00 grs. de azucar aromatizar con vainilla, batiendo algunos minutos, y ligando con una taza de leche. se pone sobre el fuego manso moviendo constantemente hasta el momento de hervir. Se puede servir esta crema caliente o fria para ciertos postres.

M E N U No. 6.

(3er.Viernes) Julio 22, 1933.

I.

RAISED DOUGHNUTS

1 taza leche 1/3 taza mantequilla y manteca mezcladas
1/2 pastilla yeast 1 taza azucar ligeramente moreno
1/2 cucharita azucar 2 huevos
1 cucharita sal 1/2 nuez moscada raspada
Harina para amasar.

Hiérvase y enfríase la leche; cuando esté tibia, añádase la levadura disuelta en azucar y se le añade 1 taza de harina para la primera alzada; entonces añádase el azucar, la sal, los huevos, la manteca y mantequilla derretidas y nuez moscada, harina en cantidad suficiente para amasar y se le deja alzar. Amásese en una tabla enharinada, dándole golpecitos y pásese el rodillo hasta 3/4 de pulgada de grueso. Córtese con molde y deje que alce otra vez. Fríase en manteca profunda y escúrrase en papel moreno. Enfríase y revuélvase en azucar pulverizado.

II.

RICH CAKE

1/2 lib. mantequilla 1 lib. currants
3/4 lib. harina 1/4 lib. sultanas
1/2 lib. corteza de frutas 7 huevos
1/4 lib. cerezas 2 cucharadas leche
1/2 lib. azucar.

Ciérnase la harina sobre un pedazo de papel. Córtense las cortezas de frutas en dulce y las cerezas, selecciónense los currants y las sultanas. Bátase la mantequilla y el azucar en un recipiente hasta que blanqueen; añádanse los huevos uno por uno batiendo bien la mezcla cada vez, añadiendo dos cucharadas de harina al quinto huevo para evitar que coagule la mezcla. Bátase suavemente cuando se eche el resto de la harina y las frutas, y por último la leche. Póngase la mezcla en un molde de lata forrado con tres hojas de papel untado de mantequilla y póngase al horno a fuego lento por espacio de 2 horas y media.

III

CHOUX A LA CREME

125 grs. harina, 100 grs. mantequilla, 15 grs. azucar, 3 grs. sal, 1 taza de agua, 4 huevos.

Hiérvase el agua con la mantequilla, el azucar y la sal. Tan pronto hierva, añádase toda la harina de una vez, removiéndolo vigorosamente hasta que forme una bola. Retírese del fuego y añádanse los huevos batiendo la mezcla hasta que esté completamente mezclada. Dése la forma y ponga al horno a fuego moderado.

CREMA:

100 grs. azucar, 35 grs. harina, 3 yemas, 1 taza de leche, vainilla.

Mézclese la harina, el azucar y las yemas batiendo ligeramente mientras se hierve la leche. Entonces se vierte sobre la mezcla. Se pone a cocer removiendo constantemente hasta que espese.

Prepárense 6 claras de huevo batidas a punto de merengue y añádase mientras la crema esté caliente. Perfúmese con vainilla.

IV.

PUNCH HOLLANDAISE

4 tazas de agua, 1-1/3 tazas azucar, 1/3 taza jugo de limon, corteza de 1 limon, 1 lata de piña raspada, 1/4 taza de brandy, 2 cucharadas ginebra.

Póngase a cocer el azucar, el agua y la corteza de limon por espacio de 15 minutos, se añade el jugo de limon y la piña; enfríese, cuélese y hiélese a punto de salsa, añádanse los licores y continúe helando. Sírvas en vasos para helado en una bandeja cubierta con servilleta.

M E N U No. 7.

(4.o Martes) Julio 26, 1932.

I.

CREME DE CONCOMBRE A LA REINE (Cucumber Cream)

3 grandes pepinos, 3 onzas mantequilla, 2 onzas harina, 2 pintas caldo de gallina, 1 pinta de leche, 1/2 taza crema, 2 yemas de huevo, especias, corteza de pan frito en pedazos.

Pelar los pepinos, dividirlos en cuartos, quitar las pepitas y cortar en gruesas rebanadas; hervirlos en agua salada, escurrirlos y poner en una cacerola con 1 onza de mantequilla, dejándolo cocer por 1/2 hora; sazonar con pimienta, sal y 1/2 cucharita de azucar. Derretir las 2 onzas restantes de mantequilla en otra cacerola, revolverlo con la harina, pero sin dejar que tome color; añadir los pepinos cocidos, diluir con caldo, hervirlo, espumar y añadir la leche hirviendo. Cocer lentamente por 20 minutos. Pasar por tamiz. Batir ligeramente la crema y las yemas y se agregan al puré, volver al fuego, sin dejar de mover hasta que estén amalgamados el huevo y la crema y entonces se vierte en una sopera y se sirve con pedazos de corteza de pan frito.

II.

FILETS DE BEOUF A LA CHATEAUBRIAND

3 filetes dobles de a 16 onzas; aceite de oliva, Patatas a la Parisienne; Mantequilla a la Maitre D'Hotel, Salsa Chateaubriand, especias.

Se da el nombre de Chateaubriand al filete doble de vaca cortado desde el centro, cuyo peso varía de 16 a 20 onzas. Preparar y limpiar muy bien los filetes, aplanarlos ligeramente de modo que tengan como unas 3/4 pulgada de grueso. Sazonar con sal y pimienta, rociarlos con bastante aceite de oliva y asar al horno a fuego lento pero regular, por 15 a 20 minutos según sea el caso,--pero si se desea "rare", 16 minutos será suficiente. Alinearlos en una fuente caliente y servir con Mantequilla a la Maitre D'Hotel o rodearlo con Patatas a la Parisienne, y encima verter la Salsa Chateaubriand y servir. Es el correcto modo de preparar el plato arriba nombrado. Tambien puede servirse con simple Salsa Chateaubriand con Mantequilla Maitre D'Hotel solamente.

SALSA CHATEAUBRIAND:

1/2 taza Vino Sauterne, 2 clavos, un ramito de tomillo, 2 shallots (cebollitas), 12 granos pimienta, 1-1/2 tazas caldo carne, jugo de 1/2 limon, 2 onzas mantequilla, 1/2 cucharita estragón picado. Pelar y picar las cebollitas y poner en una cacerola juntamente con el vino, clavos, tomillo y pimienta machacada, se cubre y se pone al fuego y se reduce a una mitad; se cuela y se añade jugo de limon en otra cacerola al baño-maria; se añade el caldo y la mantequilla, en pedacitos, y por último el estragón. Revolver bien y servir muy caliente con los filetes.

III.

SALADE D'ANANAS (Pineapple Sald)

Pelar y desmenuzar 1/2 piña, quitando el centro antes de desmenuzarla. Mezclar con la parte blanca del tallo del apio en su parte superior, finamente desmenuzada, y poner en hielo. Minutos antes de servir se mezcla con suficiente salsa mayonesa para empapar y sazonar la ensalada. Verter simplemente en una ensaladera profunda de cristal, adornarlo con rebanadas de limon y servirlo muy frio.

IV.

POIDING A LA LOUIS NAPOLEON

6 onzas azucar tamizado, 6 huevos enteros, 2 onzas harina seca y tamizada, 1-1/2 onzas corn-starch, 2 onzas almendras machacadas, algunas gotas de agua de flores de naranja, 2 onzas mantequilla, un pincho de sal, algunos albaricoques o melocotones medio cocidos y frutas cristalizadas, y merengue para adornar.

Separar las claras de las yemas, poniendo las yemas en un recipiente con azucar y se baten; batir las claras a punto de merengue, añadir las almendras machacadas y el agua de flor de naranja; mezclar todo gradualmente con las claras, la harina y mantequilla previamente calentada. Llenar un molde de timbal engrasado y poner al horno a fuego vivo por 1/2 hora. Cortar cuidadosamente la parte superior y cavar el centro y llenar con frutas bien escurridas. Rociar encima con marrasquino. Tener listo un merengue preparado con 3 claras de huevo y 2 onzas de azucar fino, y esparcirlo encima por igual. Poner al horno el tiempo necesario para calentar y endurecer el merengue. Servir caliente con jarabe de fruta.

(4.o Viernes) M E N U No. 8. Julio 29, 1932.

I.

SANDWICH BREAD.

Añadir 1/3 taza de melaza (molasses) y 1-1/2 cucharita de sal a una taza de leche hervida y agua caliente. Cuando esté tibia, añádase una pastilla de levadura disuelta en 1-1/2 cucharadas de azucar, y añadir 3 tazas de harina para pan, 3 tazas de harina Graham, y amasarlo. Cubra y deje que alce. Entónces se añade 1 taza de corteza picada de naranja en dulce y 1 taza de nueces (pecans). Deje que alce otra vez y entonces va poniendo en latas vacías de a 1/2 libbra de Baking Powder. Se deja alzar y se pone al horno.

II.

SHRIMP, CELERY AND EGG SANDWICHES

Limpiar, lavar y quitar los intestinos de los camarones y ponerlos a cocer. Se pican finamente y se mezclan con una cantidad igual de celery finamente picado, añadiéndole por cada taza de esta mezcla, un huevo duro finamente picado. Sazonar con sal, paprika y humedecerlo con salsa mayonesa. Extender la mezcla sobre rebanadas finas de pan blanco, esparciendo tambien con mayonesa igual número de rebanadas, se ponen hojas de lechuga y se juntan por pares. Se oprimen los bordes y se corta la corteza del pan. Se sirve en lunchs, card parties y Sunday night supper.

ROCHEFORT CHEESE SANDWICHES.

Batir 1/2 taza de mantequilla y se añade 1/4 taza de queso de Rochefort y se revuelve hasta que la mixtura quede fina; sazonarla con 1/2 cucharita de paprika y 1/2 cucharita de chives para darle un sabor delicado. Sazonarlo con sal y humedecerlo con mayonesa. Extenderlo sobre rebanadas finas de pan Graham o rye. Si no se dispone de Vino Sherry, añadir a la mezcla un poco de mayonesa. Servir con ensalada de verduras.

III.

VARIAS FORMULAS DE CHURROS.

5-1/2 tazas de harina, 5 tazas de agua hirviendo, 1 cucharita de sal, 1 cucharita de azucar. Mézclense los ingredientes secos y sobre ellos el agua hirviendo. Fórmese una masa compacta por medio de un mazo sobre un recipiente de madera. Una vez hecha la masa, fríase a nado en aceite de olivo, formando rollos a gusto del operador. Cúbrase despues con azucar y sírvase muy caliente. (Miss Cornelia S. Lichauco)

En una cacerola se pone 1 taza de agua con 1/3 de aceite fino. Se hierve y enseguida se le echan 200 grs. de excelente harina, pasada antes por un colador o cedazo. En este punto muévase continuamente con una espátula de madera; pasado un minuto se retira la pasta. Si ésta resulta dura, se le echa un poquito de agua hirviendo. Esta pasta debe ser espesa para que pueda dominarse con facilidad. Cuando esté en su punto, se echa la pasta en una jeringa y se fríen los churros con mucho aceite hirviendo, moldeándolos con la jeringa. Se toman en los desayunos, o por la tarde a la hora del té o para beber aguardiente. (Marichu).

Poned un vaso y medio de agua en un cazo y cuando hierva echadle una cucharada de aceite, revolvedlo y sacadlo del fuego. Agregadle entonces un vaso y medio de harina y trabadlo bien hasta quedar una pasta unida y fina. Llenad con dicha pasta una jeringa de presión (churrera) y por medio de ésta dejad caer la pasta formando espiral en una sarten honda llena de aceite muy caliente y retiradla cuando esté dorada. Cortadla luego a trozos largos y espolvorearlos con azucar. (El restoran en casa)

IV.

TEA PUNCH

Añadir a un galon de infusión de té fuerte inglés, el jugo de tres docenas de limones, el jugo de dos docenas de naranjas, un cuartillo de jugo de frambuesa y 1 cuartillo de jugo de uvas blancas. Añadir aguas gaseosas y trozos de hielo.

M E N U No. 9.

(5.o Martes) Agosto 2, 1932.

I.

FRENCH WHITE SOUP (sopa blanca francesa)

4 libras de ave, rodilla de ternera, 3 cuartillos agua fría, 1 cebolla en rodajas, 6 rodajas zanahoria, 1/2 hoja de laurel, un poquito de parsley, 1/2 cucharita de orégano, 1/2 id. granos de pimienta, 1/2 cucharada de sal, 1 cucharada magras de jamon finamente picado, 4 cucharadas mantequilla, 3 id. harina, 1 taza de crema y yema de 2 huevos. -

Límpiese y sepárese en pedazos el ave; quítense los huesos de la carne de ternera cortándola en pedazos pequeños; póngase la carne, los huesos y el agua en un caldero calentando gradualmente hasta que hierva; claréese y déjese hervir a fuego lento por 4 horas. Cózanse los vegetales y el jamón en una cucharada de mantequilla y viértase en la sopa con la pimienta y la sal y cózase por una hora. Cuélese, enfríese y separe la grasa. Caliéntese 3 tazas del caldo preparado, espesado con el resto de la mantequilla y harina, y antes de servir añádanse la crema y los huevos. Adórnese con 1/2 taza de guisantes verdes cocidos y Chicken Custard cortado en cuadraditos.

CHICKEN CUSTARD. Hágase un picado de pechuga cocida de ave y pásese por colador. Añádase 1/4 taza de White Stock y huevo ligeramente batido. Sazónese con sal, pimienta, celery, paprika, un poquito de nutmeg en polvo y algunas gotas de esencia de anchoas. Viértase la mezcla en un molde untado de mantequilla y póngase a cocer en bañomaria hasta que se solidifique. Enfríese, quítese del molde y córtese en pequeños cubos.

II.

TIMBALE NAPOLITAINE (Timbal Napolitano)

Hiérvase de 4 a 6 onzas de macarrones hasta que se ablanden. Enfríese y escúrranse en una tela y córtense en tajadas redondas. Cúbrase con parte de los macarrones cortados, el fondo y paredes del molde de timbal untado de mantequilla, arreglándolo de tal manera que cubra completamente el interior del molde, y póngase a helar. Téngase preparado un picado o albondiguillas de pollo o ternera, sazonado con especias, (chicken or veal quenelle forcemeat), con el cual espárzase cuidadosamente el fondo y lados del molde, teniendo cuidado de no tocar los macarrones. Llénese el molde con un guisado de sweetbread, trufas, lengua, setas y albondiguillas, alternándolo con los macarrones cocidos y salsa de tomate. Cúbrase el molde con papel untado de mantequilla, colóquese en un recipiente con agua y métase al horno a buen fuego durante unos 30 o 40 minutos. Retírese, vuélquese en una fuente caliente y viértase salsa de tomate caliente alrededor.

III.

SPINACH SALAD (Ensalada de espinacas)

Selecciónese, lávese y cózase la espinaca. Escúrrase y píquese fino. Sazónese con sal, pimienta, jugo de limon y añádase una cucharada de mantequilla derretida. Úntese ligeramente con mantequilla moldes pequeños y rellénense solidamente con la mixtura. Enfríese, quítese de los moldes, poniéndole tajas finas de lengua cocida fria cortadas en forma circular. Adórnese la base con un ramito de parsley y sírvase vertiendo encima Salsa Tártara.

IV.

FOOD FOR THE GODS (Dessert) (Comida de los Dioses)

Bátanse 6 yemas de huevos con 2 tazas de azucar hasta que adquieran color de limon. Añádase 1 libra de dátiles sin pepita cortados en pedazos, 1 libra de carne picada de nueces, 9 cucharadas de cracker en polvo fino, 2 cucharitas de baking powder y 1 id. de vainilla, y por último mézclese en clara batida de 6 huevos a punto de merengue. Viértase en un molde bajo forrado de papel encerado y métase en horno lento por una hora o hasta que quede cocido, debiendo ser mas bien blando, entre la consistencia de un cake y un pudding. Córtese en cuadros y sírvase con crema endulzada con azucar pulverizado.

M E N U No. 11.

(6.o Martes) Agosto 9, 1932.

I.

THON EN BARQUETTES (Hors D'Oeuvre)

Machacar el contenido de una latita de Atun al escabeche,agregando 50 grs. de mantequilla y 2 cucharadas de aceite de olivo, sazonarlo y moverlo hasta formar esta crema de atun, que servirá para aderezar en cúspide unas barquitas de pasta "brisee" fina, cocida de antemano y bien fría.

Sobre la superficie de cada cúspide formada, se coloca una lonja fina de Ancroas al aceite, partiendo a lo largo la crema de atun, y colocando una alcaparra en ambos extremos del centro.

PATE BRISEE: 250 grs. harina, 125 grs. mantequilla, 15 grs. azucar, 2 grs. sal, 1/2 taza agua helada,poco mas o menos. Esta proporcion puede formar dos grandes moldes para 10 personas cada uno, o 40 pequeños individuales.

II.

DINDONNEAU TRUFFE ROTI

Despues de bien limpio el pavito, se quita completamente todo el interior, cortando el cuello desde su base, y se rellena el hueco con trufas y una picadura de cerdo, (entre carne y tocino) sazonando con sal, pimienta y nuez moscada en polvo.(Tambien se puede rellenar con foi-grass, salchichas y trufas). Si se desea rellenar la piel, se reserva una buena trufa entera y unas tiritas de tocino fresco. Se dá unos golpecitos sobre la pechuga del pavo, con la parte ancha de un cuchillo de picar carne, a fin de separar facilmente la piel de la carne, y una vez separada, se van introduciendo las tiritas de tocino y bajo éstas, las rodajas de trufas preparadas. Luego se cose la abertura donde se introdujo el relleno y se pasa un bramantillo entre las cuyunturas para sujetar al ave.

Se tiene el horno preparado muy caliente, y se mete el pavo en una asadera, cuidando de bañarle continuamente con mantequilla derretida en agua caliente, tan pronto como quede doradita la piel, habiendo puesto antes un buen chorro de agua hirviendo el fondo de la asadera. Al cabo de 2 horas y media, estará en su punto. El jugo del asado servirá de salsa; pero si se quiere hacer una salsa especial, se rehoga cebolla picada y el hígado asado triturado en mantequilla con harina tostada, o tambien parte de la grasa que queda en la asadera o recipiente. Se quitan las ataduras y el hilo cosido y se sirve el asado decorado a gusto con castañas cocidas en caldo de gallina, y unos choricitos, (embutidos de cocktail sausage) rehogados en mantequilla.

CRANBERRY SAUCE: (Servida con Pavo asado, pato u otra ave).

Lavar 1/2 libra de cranberries, luego colocarlo en una cacerola, añadir suficiente agua que le cubra, y una onza de azucar. Dejar que los cranberries se cuezan a fuego lento por media hora y se sirve frio.

III.

SALADE GAULOISE

Cortar en rodajas patatas cocidas en agua con sal, añadir apio en tiritas, remolacha y trufas, sazonar con pimienta, sal, aceite y vinagre; colocar en una ensaladera en forma de pirámide y sobre la cúspide colocar una rodaja de remolacha en forma de cresta de gallo.

IV.

CHARLOTTE MALAKOFF

Proporciones: 125 grs. almendras, 125 grs. azucar, 125 grs. mantequilla fina, 125 grs. crema espumada; vainilla y kirsch a gusto.

Se tiene a mano como unas 15 broas preparadas y se alinean alrededor del molde con mucha rectitud, cubriendo el fondo con papel blanco. Estando el molde asi preparado, se prepara el relleno, picando finamente las almendras, agregando poco a poco el azucar y la vainilla; se añade entonces la mantequilla cremada y se continúa moviendo hasta volver cremosa la pasta blanquecina; se adiciona un vaso de licor de buen kirsch, y ultimamente la crema batida. Se vierte esta mezcla sobre el molde decorado y se mete en un recipiente con hielo y sal. Al volcar el entremés sobre una servilleta plegada, se quita el papel y se decora la superficie con la crema batida y azucarada vanillada, con mucho gusto.

Este entremés es exquisito y de una finura que sobrepasa a la charlotte russe.

(6o.Viernes) -MENU No. 12.- Agosto 12,1932.

-I-

-BAKING POWDER BISCUIT-

2 tazas de harina para pan,5 cucharitas baking powder,3 cucharadas mantequilla,1/2 cucharita sal,1/4 taza de leche.

Mezclar los ingredientes secos y cernirlos dos veces.Trabajar la mantequilla con la yema de los dedos,ó un cuchillo,añadir gradualmente la leche,amasar y golpear en tabla enharinada y pasar el rodillo hasta 1/2 pulgada de grueso.Cortar con molde de biscuit,y colocar en plancha engrasada y meter en horno caliente por 12 á 15 minutos.~~Si hornea~~ Si se hornea á fuego lento,los gases se escaparian antes de la coccion.

-II-

-GATEAU ENVOI DE PERICAU-

(Entremets au surprise)

Se prepara de antemano en cake"GENOISE" y cuando esté frio,se divide en tres partes horizontales rellenando con crema preparada.

GENOISE:125 grs.harina,125 grs.azucar,60 grs.mantequilla,4 huevos enteros,1/2 cucharita vainilla.

Se baten los huevos con el azucar sobre fuego dulce hasta quedar blanquesino ó muy cremoso,esto es, hasta doblar en volumen.Se retira del fuego continuando el batido,se incorpora la harina cernida dandole vuelta,"cut and fold" y ultimamente la mantequilla ~~dd~~ derritida,cuidando que no este caliente.Se aromatiza con vainilla y se coloca en molde adecuado para hornear a fuego moderado.

CREMA para el relleno;3 yemas de huevo,150 grs. azucar,1/2 taza de agua, 250 grs.mantequilla cremada,Rhum ó Café,ó cualquier otro perfume para aromatizar.

El azucar y el agua se hierve á punto de bola floja y se incorpora a las yemas de huevo batidas,añadiendo luego la mantequilla cremada. Aromatice á gusto.Se decora caprichosamente en forma de un tejido de paja y combinando con(trufas simuladas)por medio de 200 grs. de praliné preparado de antemano,y añadase 200 grs. de chocolate,200 grs. de fondant,y cuando esté bien mezclado se añade 100 grs. de mantequilla.

-III-

-FONDANT-

I kilo de azucar,1-1/2 tazas de agua,1/4 cucharita cremos ó 1 cucharada de Karo.

Se hierve el azucar con los ingredientes hasta llegar á 238.oo F. ó sea á bola floja,probada en agua fria.Se vierte el syrup sobre marmol humedecido con agua helada y se deja enfriar los bordes,dandole vueltas por medio de una espatula,y antes de llegar á enfriarse totalmente,se amasa con las manos como si fuera una masa de pan.

-PRALIN-

En un recipiente de cobre se mete 250 grs. de~~x~~ azucar y 250 grs. de almendras,ó avellanas;se coloca sobre fuego moderado y se vá dando vueltas hasta derritirse totalmente el azucar,convirtiendo la almendra en tostarse por si sola. Se vierte sobre marmol ó sobre cualquier recipiente barnizado de mantequilla ó aceite.Al enfriarse se pulveriza y se convierte en pasta para entremes.

-IV-

-FRUIT NECTAR-

Mezclar 2 tazas de azucar en un cuartillo de agua.Calentarlo á punto de ebullicion y hervirlo por 10 minutos.Una vez enfriado se añaden 2 tasas de grape-fruit(uvas) cortadas en pequeños pedazos;el jugo de 4 limones y el jugo de 4 naranjas.Helar la mezcla y se le añade la clara batida de un huevo.Se vuelve a helar y se le deja por 3 horas hasta que esté en su punto.Se sirve en copas de sorbete.

7.o Viernes) agosto 19, 1932

-M E N U No. 14-

-I-

-ENSAIMADAS A LA MODERNA DEL HOGAR-

In-gredientes y procedimiento:

2 tabletas de levadura americana,1/2 cucharada azucar,3/4 taza de leche tibia,1 taza harina cernida para la primera fermentacion.

Sigiente batido;se incorpora 6 yemas de huevo en la mazcla anterior,una vez fermentada,como tambien 1/2 taza de azucar y 200 grs. de harina cernida,batiendo muy bien por unos minutos,dejando que vuelva a fermentarse.Cuando haya doblado su volumen,se aumentan otras 6 yemas de huevo,1/2 taza de azucar,300 grs. de harina cernida y ultimamente 150 grs. mantequilla cremada,amsando muy bien la masa en conjunto y se deja que vuelva a fermentarse de nuevo.Una vez bien levantada la masa, se vuelca el recipiente sobre la mesa y se procede a moldearse.

Se derriten 100 grs.mantequilla y se unta cada trozo extendido,enrrollandolo en forma de caracol,colocando luego en sus respactivos moldes,y se deja en reposo hasta que levante bien;estonces se barniza con yema de huevo deluida en agua y se hornea a fuego moderado por 15 a 20 minutos.Al retirarse del horno,se le pasa una pincelada de mantequilla y se espolvorea con azucar y,queso si se desea.

II.

ALMOND HORSESHOES

4 onzas(100grs.)almendras enteras	4 onzas azucar
1/2 onza harina de arroz	3 yemas de huevos
1 onza(25 grs. almendras picadas	papel de arroz

Machacar en mortero las almendras enteras con el azucar,la harina de arroz y los huevos hasta que esten completamente mazclados;entonces se van formando tiras estrechas de a 4 pulgadas de largo,revolviendolas en la almendra picada y despues dandolas la forma de media luna.Se colocan sobre papel de arroz y se ponen al horno a fuego moderado por 15 a 20 minutos.

III.

SHORTBREAD BISCUITS

1/2 lib.harina	1/4 lib.mantequilla
3 onzas azucar	1 yema de huevo
un pincho de sal	1 cucharada de crema o leche.

Cernir la harina y la sal,añadir el azucar y despues la mantequilla; añadir la yema de huevo y la crema y entonces se vierte la mixtura sobre la tabla y se le trabaja con las manos hasta que la masa quede completamente lisa;podria ser necesario añadir un poquito de leche ó crema.Pasarle el rodillo hasta 1/4 de pulgada de grueso y se corta en figuras de fantasia que se van colocando sobre plancha engrasada y se mete al horno a fuego moderado por 15 a 20 minutos.

Nota; Estos biscuits pueden ser decorados,si se desea,con pistacho,nueces almendras,cerezas,citrones o violetas antes de poner al horno.

IV.

GLACE DAME-BLANCHE.

125 grs.almendras recien peladas y mondadas,150 grs. azucar,1/2 cucharita de vainilla,125 grs. crema doble,2 ó 3 cucharadas de agua helada,1/2 litro de leche.

Se machacan las almendras en un mortero,adicionando poco apoco el agua helada para que no se vuelva aceitoso.Luego se hace una infusion con esta crema hirviendo 1/2 litro de leche con azucar y se vierte sobre la horchata preparada. Se pasa luego por tamiz fino y se deja enfriar,añadiendo a esta leche los 125 grs. de crema doble,procediendo despues a helarlo como un helado ordinario.

La particularidad de este helado,consiste en su blancura,y por esta razon,no se pone ninguna yema de huevo.Tambien se puede incorporar la crema batida,pero en este caso se añadirá,cuando ya esté congelado.

M E N U No. 15.

(8.o Martes) Agosto 23, 1932.

I.

PANSIT MOLO (Fórmula original)

(Cortesía de la Sra. Natividad de Silverio)

2 tasas (o 200 grs.) harina 1/4 cucharita sal
3 yemas de huevo 1/4 taza agua o (2 cucharadas)

Se cierne la harina y la sal, se agregan las yemas de huevo y se amasa con los dedos. Se adiciona el agua amasando bien la masa hasta que se quede muy fina. Luego se extiende lo mas fino posible sobre una mesa enharinada y se cortará en pequeños triángulos de 2-1/8 pulgadas de base y se rellenarán con el siguiente

RELLENO: 1 taza carne de cerdo picado o 1/4 kilo; 1 yema de huevo; una cuchara cuchay picado; 1 cuchara de patis, (si se quiere) en vez de sal; pimienta a gusto. Se mezcla todo y se formarán con la pasta preparada, cucuruchos, dejándolos aparte hasta el momento de cocerse.

CALDO: 1 gallina cortada en pequeños pedacitos; 1-1/2 tazas camarones pequeños cortados; 2 dientes de ajo; 1/2 cebolla picada; patis a gusto; sal y pimienta a gusto; 3 tazas jugo de cabeza de camarones; 12 tazas de caldo de gallina; 2 cucharadas de cuchay picado. Se fríe en bastante cantidad de manteca el ajo machacado, las cebollas y luego los camarones hasta que queden bien dorados. Se agregan al patis y el jugo de los camarones, dejándolo hervir por un rato mas, y se adiciona luego la gallina cortada y el caldo, hirviéndolo por unos minutos. Antes de servirse se ponen los raviolis preparados, sal y pimienta, y al retirarse del fuego se espolvorea con el cuchay.

II.

BAKED APAHAP WITH STUFFING

Limpiar un pescado de 4 libras, espolvorearlo con sal dentro y fuera, rellenarlo y coger la abertura. Hacer algunas incisiones en ambos lados e insertar en ellas tiras estrechas de tocino salado de cerdo. Póngase en una asadera de pescado, espolvoreando el pescado con sal y pimienta y untándolo con mantequilla derretida y encima espolvoreando con harina, y colocar alrededor del pescado pedacitos de tocino salado. Téngase en el horno a fuego caliente por una hora, humedeciéndole con la misma manteca desprendida tan pronto se derrita el tocino, y continuando la misma operacion cada 10 minutos hasta que esté listo. Servir con Salsa Holandesa.

RELLENO DEL PESCADO:

1/2 taza cracker machacado; 1/2 taza miga de pan viejo; 1/4 taza mantequilla derretida;en 1/4 taza agua caliente; 1/4 cucharita sal; 1/8 cucharita pimienta; algunas gotas de jugo de cebolla.

HOLLANDAISE SAUCE:

1/2 taza mantequilla; 1/2 cucharada vinagre, o 1 cucharada jugo de limon; yemas de 2 huevos; 1/4 cucharita de sal; algunos granos de cayena.

Dividir la mantequilla en 3 porciones; poner una porcion en una cacerola con vinagre o jugo de limon y yema de huevos; colocar a fuego moderado agitándolo constantemente con un batidor de alambre. Añadir la segunda porcion de mantequilla, y tan pronto como se ponga espeso, añadir la tercera porcion. Quitar del fuego y añadir sal y cayena. Si se deja al fuego un momento mas, se cortaría la mezcla. Si se desea una salsa mas rica, añadir 1/2 cucharita de agua caliente y 1/2 cucharada de crema.

III.

ENSALADA DE GARBANZOS

Se cuecen los garbanzos, salándolos convenientemente y añadiéndoles una cebolla entera y un ramillete de perejil cuando estén a medio cocer, retirando ambas cosas al terminar la coccion. Se escurre el agua y se colocan los garbanzos en una fuente, sazonando con sal, pimienta, aceite y vinagre, y colocando alrededor un cordon de trozos de huevo cocido, rodajas de zanahorias, aceitunas deshuesadas, cogollos de lechuga, etc.

IV.

TOCINO DEL CIELO

25 huevos frescos; su peso en azucar, (1 kilo poco mas o menos). Separar las yemas que se batirán ligeramente. Del azucar pesado, se separa 1 taza para caramelizar y servir de fondo para el molde. El resto, se derrite con 1 taza de agua hirviendo en la misma cacerola donde se caramelizó, hasta hervir, luego se irá chorreando sobre las yemas, continuando su batido hasta terminar el almibar. Se pasa por tamiz, se aromatiza a gusto, y se vierte sobre el molde, cociendo al baño-maria en horno o bien de ordinario. Se enfría y se sirve.

M E N U No. 16.

(8.o Viernes) Agosto 26, 1932.

I.

POTATO BUNS.

1 pastilla yeast, 1 cucharada azucar, 1 taza leche calentada y enfriada, 1 taza azucar, 1/2 taza patata machacada, 4-1/2 tazas harina cernida, 1/2 taza mantequilla, 1 huevo.

Disolver la levadura y 1 cucharada de azucar en el líquido caliente, añadir las patatas y 2 tazas de harina cernida. Revolver bien y dejar que infle por 1/2 hora. Entonces añadir la mantequilla, el azucar y el huevo batido y como unas 2-1/2 tazas de harina cernida o una cantidad suficiente para que la masa sea manuable. Cubrir, dejar inflar la masa hasta doblar su tamaño. Formar los Buns, colocándolos en plancha engrasada y dejar que inflen como 1-1/2 hora. Cuando estén ligeros, meter al horno por 25 minutos.

II.

CHOCOLATE LAYER CAKE

4 huevos, 2 tazas azucar, 2 tazas harina cernida, 2 cucharitas baking powder, 2 cucharadas cornstarch, 3/4 taza agua hirviendo, 1/2 cucharita vainilla.

Separar las yemas. Batir las claras hasta que solidifiquen, y las yemas hasta que espesen. Añadir azucar, harina cernida con cornstarch y baking powder. Mezclar bien y entonces se añade agua caliente y la vainilla. Despues de la adicion del agua, la masa debe espesar. Hornear en capas.

CHOCOLATE FILLING:

1 taza azucar, 1/3 taza harina, 1/8 cucharita sal, 2 huevos, 2 tazas leche caliente, 1 cucharita vainilla o 1/2 cucharita extracto de limon y 3/4 tableta de chocolate.

Mezclar los ingredientes secos, añadir los huevos ligeramente batidos y vertir gradualmente la leche caliente. Cocer por 20 minutos, revolviendo constantemente y cuando espese, añadir chocolate derretido. Enfriar y aromatizar.

CHOCOLATE FUDGE FROSTING:

1-1/2 cucharadas mantequilla, 1/4 taza cocoa, 1-1/2 taza icing sugar, algunos granos de sal, 1/4 taza leche, 1/2 cucharita vainilla.

Derretir la mantequilla, añadir cocoa, azucar, sal y leche. Calentar y hervir por 8 minutos. Aromatizar y usar.

III.

ECLAIRS AU CAFÉ.

PATE CHOUX.

Proporciones: 125 grs. harina, 100 grs. mantequilla, 15 grs. azucar, 3 grs. sal, 1 taza agua, 4 o 5 huevos enteros.

Hiérvase el agua con la mantequilla, el azucar y la sal. Tan pronto como hierva, añádase toda la harina de una vez, removiéndolo vigorosamente hasta que forme una bola. Retírese del fuego y añádanse los huevos, uno por uno, batiendo bien la mezcla hasta que esté completamente esponjada. Dése la forma de bastoncito del largor de 7 a 8 centimetros, bien rectos. Pásele una pincelada de yema de huevo diluida en agua. Hornear a fuego vivo de 15 a 18 minutos. Estando ya dorados, se cubre con papel y se deja que estén bien secos, de lo contrario, se bajarán al enfriarse.

RELLENO: 100 grs. mantequilla, 100 grs. azucar, 3 yemas huevo, 1 cucharada fécula de patata o arro-root, 3/4 taza infusion de café. Se baten las yemas con el azucar y la fécula ligeramente, se incorpora la infusion de café caliente y se pone sobre el fuego, moviéndolo hasta espesarse. Se retira del fuego y se enfría, y entonces se añade la mantequilla cremada. Se cubre despues el Eclair" con un Fondant de Café.

IV.

MADELEINE GLACEE.

Se prepara un helado a la vainilla: 150 grs. azucar, 6 yemas de huevo, 1/2 litro de leche, vainilla. Al congelarse el helado, se quita el batidor, añadiendo 1/2 taza de crema batida y 150 grs. de frutas confitadas cortadas en pequeños dados y maceradas con Kirsch.

(9o.Martes) -MENU XVII- Agosto 30,1932.

-I-

-RAVIOLIS A L'ITALIENNE-

Ingredientes;

250 grs.ternera picada---I cebolla picada---I diente de ajo y I ramito de perejil todo picado,I cuchara de grasa.
Se rehoga en la grasa la cebolla y demas condimentos,y ultimamente la ternera preparada.Retirese del fuego,añadiendo una cuchara de crema,sal y pimienta. Aparte se prepara una
PASTA DE TALLARINES:
250 grs.harina---2 huevos---5 grs.sal---3 cucharas de leche fria---
Mezclar todo junto y amasarlo,dejando reposar un momento la masa antes de hacer uso. Luego se extiende la masa y se van formando convenientemente.
Se iran echando los raviolis en agua hirviendo con sal por 6 a 8 minutos de coccion. Retirarlos y dejar escurrir. Entonces se iran alineando en una fuente que resista al fuego,(Pyrex)se presta muy bien. Espolvorearlos fuertemente con queso rallado y una salsa de tomate,otra capa de queso y unos trocitos de mantequilla. Gratinarlos a fuego fuerte por I5 a 20 minutos.
Servirlo caliente.

-II

-POULE AU RIZ-------SAUCE MOUSSELINE-

Limpiar convenientemente una hermosa gallina. En una cacerola se hierve 2 a 3 litros de agua con un ramito de hiervas,una cebolla y una cuchara de sal,y se mete la gallina hasta quedarse tierna,2-I/2 horas,poco mas o menos.
Aparte se prepara en otra cacerola 250 grs.de arroz lavado,humedeciendo con el caldo hieviente de la gallina;dejese hinchar media hora a fuego muy lento El arroz debe estar seco e hichado. Se retira la gallina del caldo y se adereza en una fuente cercada de una corona del arroz preparado,sirviendo aparte una SALSA MOUSSELINE:
En una cacerola se pone I25 grs.mantequilla,3 yemas de huevo,I/2 cucharita de sal,I cuchara de zumo de limon. Se pone esta cacerola en baño-maria,moviendo constantemente hasta espesarse como una Mayonesa bien sólida. A última hora se añade 6 cucharadas de crema batida.

-III-

-LANGOUSTE A LA PARISIENNE-

Se pone a hervir un hermoso langostino por 20 a 25 minutos. Se retira del fuego y se deja escurrir. Se parte por medio a lo largo,retirando la carne carne,que se cortará en rodajas,~~a manera de escalope~~ para formar el escalope"que se aderezará en la misma piel del langostino,cuidadosamente preparada y bien limpia. Se prepara aparte una Mayonesa,colorcandolo en verde, por medio de un puré de hiervas previamente pasadas por agua hirviendo,finamente picadas y pasadas por un tamiz de tela,fuertemente estrujadas.
Con esta mayonesa,se guarnece el fondo de cada piel,luego una capa de langostino recubierta de una capa de la salsa preparada,y el resto de la salsa se sirve aparte en una salsera.

-IV-

-CREPES SOUFFLES,---COMPOTE AUX PRUNES-

2 huevos bien batidos,5 cucharas de harina tamizada,añadiendo partes iguales de leche y agua,(I/2 taza),de tal modo que no resulte muy liquida. Formar hoja de pasta frita en pequeñas porciones,dando la vuelta al dorarse de un lado. Una vez cocido,se enrolla y se espolvorea con azucar,sirviendo con una compota de ciruela.

M E N U No. 18.

(9.o Viernes) Septiembre 2, 1932.

I.

MALACAÑANG ROLL

6 yemas de huevos	6 cucharadas harina	1 cucharada agua
6 claras de id.	3 id. azucar	

Batir las yemas con el agua hasta que aligeren y adquieran color de limon y entonces se añade la harina y por último las claras bien batidas a punto de merengue. Extender la mezcla en papel untado de mantequilla y poner en horno caliente por 3 a 5 minutos.

FILLING:

1 lata leche evaporada, 1 tableta chocolate, 1 taza azucar, 1 cucharada mantequilla y 1/2 cucharita vainilla.

Cocer la leche, el chocolate y el azucar juntos hasta que espese, revolviéndole incesantemente. Cuando enfríe, añadir la vainilla.

FROSTING:

3 claras de huevos, 1 taza azucar, 1/4 taza agua, 1/2 cucharita vainilla.

Hervir el agua y el azucar hasta convertirlo en syrup; batir por separado las claras hasta que tengan la debida consistencia y entonces verter gradualmente el syrup, pero sin dejar de batir. Cuando enfríe, se añade la vainilla.

II.

GATEAU LE SANS RIVAL 1/4 1 taza

Proporciones: 5 claras de huevo; 200 grs. azucar; 150 grs. almendras en polvo; vainilla u otro cualquier aroma.

Se baten las claras de huevo a la nieve y se incorpora el azucar y ultimamente las almendras y luego el perfume. Tambien se puede sustituir la almendra con nueces o bien mitad del uno y del otro.

Se coloca el batido en cuatro moldes cuadrados, bien mantequillados y enharinados, del grosor de una peseta. Se hornea a fuego moderado.

2/3 (Relleno) "MOUSSELINE AU SYRUP" 1/2 lb. or 1/2 cup

125 grs. azucar, 1/3 taza de agua, 5 yemas de huevo, 250 grs. de mantequilla cremada.

Se hierve el azucar con el agua y se deja tener un punto de bola, luego se va echando sobre las yemas ligeramente batidas, y una vez fría se incorpora la mantequilla cremada. Se pone una capa de esta crema sobre cada cake y se monta uno sobre el otro hasta formar un cuerpo de cuatro bases. Sobre la superficie del cake se pone una capita de la crema, dejando los costados al natural, espolvoreando luego encima con almendras picadas y bien tostaditas.

3/4 tazas 3 tazas DECORACION

250 grs. almendras, 650 grs. azucar, 2/3 taza agua, 1 cuchara agua, 1 cuchara de glucosa (Karo), vainilla.

Se preparan las almendras mondadas, machacando al mortero, y poco a poco se va aumentando unas gotitas de agua fresca (1/2 taza) hasta pulverizar. El azucar, glucosa y el agua se pone al fuego hasta el punto de bola de goma, o blanda. Luego se incorpora la pasta de almendras y se procede como fondant. Es preciso dar un tinte verdoso antes de formar la cinta. Los nudos se hacen separadamente y se secan al horno manso por 10 a 12 minutos, y al colocar sobre el cake, se humedece con un poco de glace royal. Con el glace royal se escribe sobre la cinta del tamaño de dos centímetros de ancho la palabra "SANS RIVAL".

III.

PISTACHIO BISQUE

1-1/2 cuartillos leche; 2 cucharadas harina; 1 taza azucar; 3 yemas de huevos; un pincho de sal; 1 cucharada vainilla; 1 pinta de crema; 1 cucharada extracto de almendras; 1/2 taza cada uno de macarrones, almendras picadas y maní, machacados.

Mezclar la harina, azucar y sal y añadir los huevos ligeramente batidos y leche caliente, gradualmente, y poner a cocerlo revolviéndolo constantemente hasta que espese. Cuando enfríe, añadir la crema y tinte verde hoja. Helarlo. Por último añadir los macarrones, almendras y maní machacado. Colocar en molde y cubrirlo con hielo y sal dejándolo por dos horas.

M E N U No. 19

(10.o Martes) I. Septiembre 6, 1932.

SQUASH SOUP

Pelar y dividir en cuatro partes una pequeña calabaza, quitar las pepitas, cortarla en pequeños pedazos y hervirla hasta que ablande; pasar por tamiz grueso y ponerla a cocer en baño-maria con dos cuartillos de leche. Sazonar con mantequilla y nuez moscada y añadir dos yemas bien batidas. Servir con corteza de pan frito (croutons).

II.

PIGEONNEAU AUX PETITS POIS, dans le NID.

Rehogar en mantequilla un pichoncito hasta dorarse por todos sus lados; retirarlo del fuego, y en su lugar se rehogan en la misma cacerola una docena de cebollas pequeñas y 60 grs. de tocino fresco, cortado en tiritas, espolvoreando con un poco de harina, humedeciendo con caldo, y a falta de caldo se puede sustituir con agua. Al hervir, se coloca de nuevo el pichón, sazonando con sal, pimienta y un ramito de yerbas. Dejar que hierva, entonces se quita la espuma y se incorporan los guisantes. Dejar reposar un momento a fuego moderado por 35 a 40 minutos, sgún lacalidad del ave.

PASTA para formar los Nidos; (Pate a Paté Chaud)

500 grs. harina, 12 grs. de sal, algunas gotas de agua para derretir, 180 grs. de manteca, 3 yemas de huevo, y poco a poco se añade agua necesaria para formar la pasta, procurando que sea mas bien sólida que blanda. Es preferible hacer esta pasta la víspera, o cuando menos unas horas antes de usarla. El empleo de la manteca, tiene la ventaja de resultar la pasta mas cuscurrosa.

III.

CELERY SALAD, BONNE FEMME

Lavar, raspar y cortar apio en pequeños pedazos. Remojarlo en agua fria o helada y escurrirlo y secarlo con una tohalla. Añadir igual medida de manzanas peladas cortadas en pequeños pedazos, eliminando el centro. Humedecer con Salsa Denver Cream Dressing y poner en un recipiente hecho de un pequeño repollo blanco sólido que se coloca sobre hojas rizadas de lechuga. Hacer cortes alrededor del borde del repollo e insertar secciones de manzana roja y clavos de especia.

DENVER CREAM SALAD DRESSING:

1 cucharada mostaza, 1 cucharita sal, 2 cucharadas jugo de limon, 1 taza de crema espesa. Mezclar la mostaza y la sal y humedecer con el jugo de limon, entonces se añaden 2 cucharadas de crema. Batir el resto de la crema hasta que comience a espesar y entonces se añade gradualmente la mixtura, batiendo constantemente, continuando el batido hasta que la salsa endurezca lo suficiente para sostener su forma.

IV.

BLANC -- MANGER

Este postre fue un tiempo muy favorito de la cocina antigua, y abandonado hoy día por la variedad de entremeses modernos. Sin embargo, existen algunos favorecedores.

125 grs. de almendras frescamente mondadas, se machacan en un mortero, humedeciendo poco a poco con 1 taza de agua fria. Aunque estén finamente machacadas las almendras, se debe pasar en un tamiz de tela para extraer el líquido que tiene la apariencia de leche, y entonces se le llama "Horchata de Almendras". Se disuelve en frío en esta horchata 100 grs. de azucar y se añade 8 grs. de gelatina disuelta al baño-maría con un poco de agua. Cuando la mezcla tenga la apariencia de ser espesa, se puede adicionar, si se quiere, algunas cucharadas de crema batida, para que resulte esponjosa, aunque no esté considerado clásico, pues debe quedarse sumamente blanca como la nieve. Se aromatiza a gusto, ya sea vainilla, kirsch, naranja, etc. Moldearlo como una gelatina y dejar reposar sobre hielo, y al servirse se vuelca sobre una servilleta.

NOTA: Se puede asimismo preparar y aderezar un Blanc-manger perfumado con corteza de naranja y llenar el molde, alternando con capas de la gelatina preparada y cortezas de naranja maceradas en curacao. Servir aparte una salsa de albaricoques con curacao bien frío.

M E N U No. 20.

(10.o Viernes) Septiembre 9, 1932.

I.

BABAS AU RHUM

Proporciones: 125 grs. harina -- 50 grs. mantequilla -- 7 grs. levadura,-- 8 grs. azucar -- 3 grs. sal -- 2 huevos enteros o 3 pequeños,-- 1/3 taza leche.

En una taza se coloca la harina y en el centro se pone la levadura, vertiendo sobre ella, la leche tibia, y luego los huevos enteros, removiéndolo. La pasta debe estar mas bien líquida que sólida. Se cubre dejando en un sitio caluroso, y al doblarse su volumen, que será dentro de tres cuartos de hora, entonces se agrega la mantequilla cremada y el resto de los ingredientes, amasándolo con la mano, agregando ademas 50 grs. de pasas secas y 30 grs. de Corinto. Enseguida se moldean en pequeños moldes, mitad de su altura, y al llegar a su borde se hornea a fuego fuerte, y luego se reduce el calor; por 35 a 40 minutos dura su coccion.

Syrup: Durante la coccion se prepara 200 grs. azucar y 1 taza de agua. Al romper el primer hervor, se saca un poco y se pesará con un termómetro de pesa-jarabe, debiendo resultar 22o. Si marca mas de este grado, se aumenta mas agua, y si lo contrario, se añade entonces mas azucar.

II.

GATEAU BUCHE DE NOEL

Se prepara un Biscuit Roulé:

75 grs. azucar, 75 grs. harina, 25 grs. mantequilla, 3 huevos enteros y 1 yema de huevo.

Se baten en una taza las 4 yemas con el azucar hasta que se vuelvan espumosas y blanquesinas, luego las claras a la nieve, y se combinan, añadiendo la harina y ultimamente la mantequilla derretida.

Se extiende el batido sobre placa cubierta de papel mantequillado, cuidando que se extienda por igual como 1-1/2 centimetros de espesor o algo menos. Se hornea a fuego fuerte por 7 a 8 minutos sin permitir que se seque, pues no podrá enrollar. Dejar sobre el marmol para enfriarse, y una vez frio, se retira la placa y el papel. Luego se cubre la superficie con una crema de mantequilla con café.

Proporciones: 125 grs. azucar, 1/3 taza agua, 5 yemas de huevo, 250 grs. de mantequilla, 1/2 cucharita esencia de café o bien infusion de café fuerte, en vez de agua. Se decora con crema de chocolate imitando las vetas de un arbol, si bien debe descansar sobre una base de pasta sucré preparada de antemano.

III.

PATE SUCREE

Proporciones: 125 grs. harina, 60 grs. mantequilla, 60 grs. azucar, pincho de sal, un huevo entero.

Colocar la harina sobre marmol, formando un hoyo en ~~ák~~ el centro, y en el hueco se pone el azucar, sal y mantequilla, luego el huevo entero, amasándolo para que se vuelva homogénea la pasta. Debe prepararse esta pasta 2 o 3 horas por adelantado, antes de su uso, dejándolo reposar al fresco. Se emplea para un gran numero de entremeses, pequeños y grandes, que se rellenan despues con diversos dulces o cremas. En tiempo de calor, la mantequilla es blanda; se sustituye el huevo entero por 2 yemas de huevo, obteniendo entonces una pasta mas sólida.

IV.

GLACE AU CARAMEL

Se prepara un helado a la vainilla sin perfumar, y es como sigue:

150 grs. azucar, 6 yemas de huevo, 1/2 litro de leche, y antes de poner en la garapiñera se añade 60 grs. de azucar caramelizado, diluyendox con 1 taza de agua para formar el syrup. Una vez frio, se incorpora como ya se ha dicho.

MENU No. 21.

(10.o Martes) Septiembre 13, 1932.

I.

VEGETABLE BUILLON

2 tazas tomates rebanados; 2-2/3 tazas zanahorias rebanadas; 2/3 tazas nabos rebanados; 1/2 taza guisantes secos; 1 cucharita sal; 3 cuartillos agua.

Poner en remojo los guisantes por una noche. Ponerlos a cocer en agua fria dejando que llegue lentamente al punto de ebullicion. Hervirlos a fuego lento hasta que estén blandos. Pelar y rebanar los nabos y zanahorias y añadirlos a los guisantes, como 1-1/2 hora antes de que estos estén cocidos. Pelar y rebanar las patatas y añadirlas a los guisantes y otros ingredientes media hora antes de terminar la cocción. Cuando todo esté blando, se retira el agua que deberá contener un cuartillo. Si no llega a esta cantidad, se añade suficiente agua para completarla. Se puede añadir, si se desea, Salsa Japonesa o Soy. Añadir para cada servicio una cucharada de aluvias verdes (string beans) cortadas en pequeños pedazos.

II.

BRAISED TONGUE

Se necesita una lengua fresca para braseada. Poner la lengua en caldero cubriéndola con agua hirviendo y ponerla a cocer por 2 horas. Sacar la lengua y quitarle la piel y el tronco. Colocarla en cacerola rodeándola de 1/3 taza de cada uno de zanahorias, cebollas, apio, cortados en dados, y un ramito de perejil, y añadir 4 tazas de salsa. Cubrir bien y hornear por 2 horas, dándole la vuelta despues de la primera hora. Servir en una fuente, vertiendo alrededor la salsa.

Salsa para la lengua: Poner 1/4 taza mantequilla, añadir 1/4 taza harina, revolviendo la mezcla hasta que quede morena. Añadir gradualmente 4 tazas del agua en que se cocić la lengua. Sazonar con sal y pimienta. Se puede sustituir parte del agua con tomates medio cocidos y tamizados.

III.

TOMATO JELLY SALAD

Remojar 3/4 cajita de gelarina en 1/2 taza de agua fria. Cocer una lata de tomates, media cebolla, un tronco de apio, una hoja de laurel, 2 clavos de especia, una cucharita de sal, un puntito de paprika, por espacio de 10 minutos. Añadir 2 cucharadas de vinagre y la gelatina, y revolver hasta que esta última se disuelva. Colar y ponerlo a helar en un molde circular. Cuando esté helado, se vuelca el molde sobre el plato y se llena el centro con repollo desmenuzado, pimientos, pecanas, mezclados con

BOILED SALAD DRESSING

1 cucharita mostaza; 1/2 cucharita sal; 1/4 cucharita paprika; yemas de 3 huevos; 4 cucharadas mantequilla derretida; 2 cucharadas vinagre; 1/2 taza crema espesa y 2 cucharadas jugo de limon.

Método: Mezclar junto mostaza, sal y paprika y añadir las yemas; revolver bien y añadir lentamente mantequilla, vinagre y jugo de limon y cocerlo al baño-maria hasta que esté poco menos espeso que un flan. Cuando esté frio ynlisto para servir, se añade crema muy bien batida.

IV.

SNOWBALLS

1/2 taza mantequilla	2-1/4 tazas harina
1 taza azucar	3-1/2 cucharitas baking powder
1/2 taza leche	Claras de 4 huevos.

Bater la crema, añadir gradualmente la leche, la harina mezclada con baking powder y cernida; entonces se añaden las claras bien batidas. Cocer al vapor por 35 a 40 minutos, en tazas mantequilladas. Servir con frutas en conserva, un poco de mermelada cualquiera o salsa de fresas.

-MENU No. 22-

(11o.Viernes) Septiembre 16,1932.

I.

PATE A BRIOCHE.

Proporciones; 250 grs.harina,200 grs.mantequilla,15 grs.azucar,4 grs.sal, 8 grs.levadura fresca,3 huevos enteros pequeños.

Se toma la cuarta parte de la harina,como 60 grs. y se coloca sobre el marmol,y en el centro se añade la levadura humedeciendo con 1/3 taza de agua tibia,se amasa bien hasta formar una bola,entonces se parte en forma de cruz y se deja crecer en una fuente con bastante cantidad de agua tibia.

Esta primera parte se llama"fermentacion".Entonces se toma el resto de la harina,190 grs.que se coloca sobre el marmol,y en el centro se ponen los dos primeros huevos,amasando bien la pasta antes de incorporar el ultimo huevo, que se ira aumentando poco apoco hasta que este muy elastico y se separa de los dedos.En este estado es cuando se aumenta la sal y el azucar,como tambien la mantequilla cremada,cuidando de que no pierda su elasticidad.En este estado,se combinan las dos pastas preparadas y se deja reposar en un tazon cubierto,hasta que haya doblado su volumen,poco mas o menos 3 horas.Al cabo de este tiempo,la pasta esta lista para su formacion;pero para que resulte mas ligera,se recomienda que tenga dos veces la fermentacion,una en calor y otra en frio.Antes de hornear se pasa una pincelada de yema diluida en agua, y se rasga unos 4 o 5 gajos alrededor de la corona,sin deformarla.Horno muy caliente por 30 a 35 minutos de coccion.Puede servirse para un "five o'clock" o desayuno.

II.

MADELEINES.

Proporciones; 60 grs. azucar,60 grs.harina, 60 grs.mantequilla,2 huevos enteros y 1/2 cucharita de vainilla.

En un tazon se ponen los huevos y el azucar y se baten en frio hasta que se vuelva muy espumoso;luego con una cuchara de madera se incorpora la harina,y la mantequilla algo diluida con la vainilla,.Se coloca en moldecitos apropiados y se hornea a fuego muy caliente por 10 a 12 minutos.

III.

CIGARRETTES RUSSES POUR GLACES

Proporciones; 2 claras de huevos,100 grs. azucar,50 grs.mantequilla,45 grs de harina tamizada.

Se baten las claras de huevos a la nieve,se añade el azucar,removiendo con una cuchara de madera,luego la harina y ultimamente la mantequilla derritida sin que sea caliente.Sera prudente ensayar,cociendo una o dos primeramente, a fuego muy caliente,sobre una plancha de hierro mantequillada y enharinada; si una vez cocida es fragil,se añade un poco mas de harina;si lo contrario, se adiciona una cucharada de mantequilla derritida.Tiempo de coccion,de 5 a 6 minutos,y se enrolla sobre un palito en forma de cigarrillo.

Nota;Hay varias recetas para esta clase de galletitas;pero se requiere un aparato especial,como una barquillera,y no todos pueden contar con ello.

CIGARRETTES RUSSES(muy rico,pero un poco costoso)(Miss Cornelia Lichauco).
60 grs.mantequilla,60 grs.icing sugar,60 grs.crema,60 grs.harina,clara de 1 huevo(2 si es pequeño);vainilla.

Batir un poco la ~~xxemayañadirxxxxxx~~ mantequilla,añadir azucar,entonces la crema y la harina tamizada. Si resulta espeso,añadirle unpoquito de leche. Batirla clara de huevo hasta endurecer,y mezclarla a la primera mixtura.Se prepara una plancha mantequillada y enharinada y sobre ella se deja caer por cucharadas la mixtura,dandole forma oblonga y aplastando para que extienda,y se hornea a fuego moderado.Tan pronto esté cocido,arrollarlo estrechamente con una varilla de metal de 1/2 cm. de circunferencia y dejarlo enfria

IV.

SORBET AU SAUTERNES

Proporciones: 150 grs. azucar, 1 taza agua, 2/3 taza vino Sauterne, zumo de 1 limon, 1 clara de huevo a la nieve.

Se hierve el azucar con el agua para formar un syrup; una vez frio se añade el vino y el zumo de limon, debiendo pesar en pesa-jarabe 16 a 17 grados. Si pesa mas, se añade azucar, si lo contrario, mas agua. Se coloca en la garapiñera para helarlo, y una vez congelado, se quita el batidor y se incorpora el batido de la clara de huevo a la nieve, sazonado con 50 grs. de azucar. Antes de servir, se llenan los vasos apropiados 3/4 partes solamente, llenando el centro con una cucharada de Sauterne bien frio.

M E N U No. 23.

(12 Martes) Septiembre 20, 1932.

I.

GNOCCHIS AU GRATIN A LA PARISIENNE

Hervir 1 taza de agua con 80 grs. mantequilla, pincho de sal y pimienta. Tan pronto como hierva, incorporar 125 grs. de harina, remover bien y se añaden 4 huevos enteros, uno por uno, y 60 grs. de queso rallado. Poner en la bolsa con un tubo del tamaño del dedo índice, y sobre agua con sal hirviendo, se irán cayendo bolitas o tiritas para que hiervan por 10 minutos. Escurrirlos, humedeciéndolos con salsa Bechamela, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada, y luego se vuelve a añadir otros 60 grs. de queso rallado. Colocar sobre una fuente apropiada que resista al fuego, y hornear por 15 minutos. Servirlo enseguida porque es a manera de un "Soufflé".

SAUCE BECHAMELLE: 50 grs. mantequilla y 50 grs. harina, gramarlo un momento sobre el fuego sin dorarse, humedecer con 1/2 litro de leche, moviendo hasta la ebullición, sazonarlo con sal, pimienta y dejar cocer por 20 minutos. Se puede agregar mas mantequilla o crema al momento de servirse.

II.

CROWN ROAST OF LAMB---CURRANT MINT SAUCE

Obtener del mercado costillas de carnero preparadas. Cubrir el hueso con tiras de tocino o insertarle pedacitos de tocino, para que no se queme el hueso. Cubrir con papel engrasado y poner al horno a fuego fuerte por 1-1/2 horas, aumentando de 15 a 18 minutos por libra. Quitar el tocino del hueso y en su lugar insertarle un adornillo de papel. Encima se pone un puré de camote o castaña, o bien patatas fritas a la francesa.

CURRANT MINT SAUCE; 1/2 tarro de Currant Jelly cortado en pedacitos (sin machacarlo). Añadir 1-1/4 cucharadas de hojas frescas de menta bien picadas, y ralladura de 1/4 de naranja. Servir en pequeña salsera.

III.

OEUFS FROIDS A LA NICOISE

Escalfar bien los huevos frescos, uno por uno en agua acidulada hirviendo, y a medida que vayan echándose, es cuando se le pone un pincho de sal sobre la yema. Cuando el agua empiece a hervir, se retira del fuego y se deja continuar cociéndose por 2 a 3 minutos, segun el caso. Se pasa en agua fresca para quitar el gusto del vinagre, y se deja enfriar. Cubrir luego con una capa espesa de Salsa Mayonesa, combinada con puré de tomate; decorarlos con hojas de cebollines y alrededor, habichuelas verdes cocidas, tomates y patatas cocidas, sazonarlo con aceite, sal, vinagre y pimienta, como una ensalada.

IV.

BEIGNETS SOUFFLES (Buñuelo de viento)

Proporciones:

125 grs. harina, 50 grs. mantequilla, 15 grs. azucar, 3 grs. sal, 1 taza de agua, 4 huevos enteros.

En una cacerola se hace hervir el agua con la mantequilla, azucar y sal. Al hervir se retira del fuego y se incorpora de una vez la harina cernida, moviéndolo sin cesar y se vuelve a colocar sobre la lumbre, sin dejar de mover, hasta que forme una bola, o sea que no se adhiera ninguna partícula sobre los lados de la cacerola. Se retira entonces del fuego y se irán añadiendo los huevos, uno por uno, hasta que forme una pasta fina y bien homogénea. Si resultara dura la pasta, se puede añadir un huevo mas.

Cuando se ha terminado de hacer la masa, se espolvorea de harina, para formar bolas de 2-1/2 centimetros de grueso; tambien se puede ir echando por cucharadas directamente sobre la manteca o aceite moderadamente caliente, hasta que se vuelvan doraditos y de un color uniforme. Se conocerá que están en su punto, cuando no se vuelvan a caer por si mismos, como sucede a los petisus. Al servirse, se coloca sobre servilleta plegada, espolvoreando de azucar. Tambien puede servirse con una crema aparte inglesa, o bien rellenar el interior, como uno guste.

Tambien se puede servir con una salsa aparte "Caramel" y resulta muy delicioso.

MENU No. 24.

(12.o Viernes) Septiembre 23, 1932.

I.

CROISSANTS DE BOULANGER

Proporciones: para quince croissants:

150 grs. harina, 75 grs. mantequilla, 5 grs. sal, 6 grs. levadura, 1/4 taza de agua, un poco de leche.

Se toma la cuarta parte de la harina, colocando sobre el marmol y en el centro se pone la levadura, humedeciendo con agua tibia, amasarla hasta formar una bola, luego se corta una incision en forma de cruz y se sumerge en agua tibia hasta flotar y crecer. Mientras tanto el resto de la harina se coloca en otro extremo de la mesa de marmol y se añade la sal, la mitad de la mantequilla y se humedece con leche. Una vez amasada esta pasta, se combina amasando con la primera que sirvió de levadura, y se continúa amasando hasta volver clástica la masa. La masa no debe resultar blanda; se cubre con una tohalla de cocina hasta crecer el doble, o sea por 5 o 6 horas. Luego se extiende sobre el marmol y se coloca en el centro la mantequilla restante, procediendo como si fuera la pasta de Mil Hojas o de Hojaldre. Para formar los "Croissants", se extiende la masa por medio del rodillo, dándola un espesor de 1/4 pulgada y se cortan en tiras triangulares de 7 a 8 centimetros de costado. Se enrollan luego estas tiras sobre si mismas dandolas la forma de media luna, cuidando que la punta descanse en medio. Se volverá a dejar reposar hasta que crescan y se dora con yema de huevo diluida en agua y se hornea a fuego muy caliente por 7 a 8 minutos de coccion.

II.

PALILLOS DE MILAN

Se prepara una pasta de Mil Hojas o sea "Puff", o bien "Feuilletee";

Proporciones: 200 grs. harina tamizada, 200 a 225 grs. mantequilla; 1/2 taza de agua fria, poco mas o menos, 8 grs. de sal.

Una vez hecha la pasta como de costumbre, se toma la mitad y se extiende por medio del rodillo al grosor de 1/2 centimetro y luego en tiritas de 1-1/2 centimetros de ancho por 8 a 9 centimetros de largo. Se iran alineando en una lata para hornearlas a fuego fuerte; y a medio cocer se les cubrirá con una banda de

Pasta de merengue ordinario; (volviendo de nuevo al horno moderado)

Proporciones: 4 claras de huevo a la nieve firme, y luego se incorporan 250 grs. de azucar por medio de la espátula. Ultimo la vainilla.

III.

GATEAU ALCAZAR

Proporciones: 125 grs. almendras, 125 grs. azucar, 60 grs. mantequilla, 3 huevos enteros, vainilla.

Se machacan las almendras en el mortero, añadiendo el azucar poco a poco, luego se añaden las dos yemas de huevo y el huevo entero, dejando las claras para batir a la nieve, que despues se incorpora a la mezcla, siendo el ultimo la mantequilla derretida.

Aparte se prepara una pasta seca "Pate Sucree".

Proporciones: 125 grs. harina, 60 grs. mantequilla, 60 grs. azucar, pincho de sal y un huevo entero. Se amasa todo junto y se extiende bastante fino para servir de fondo al cake.

Antes de rellenar el molde se pasa una pincelada de mermelada de frutas, horneando a fuego moderado de 40 a 50 minutos de coccion.

Durante el tiempo de su coccion se prepara otra pasta de almendras para su decoracion: 100 grs. almendras, 100 grs. azucar, 1 clara de huevo y vainilla.

IV.

PARFAIT AU CAFE

Proporciones: 200 grs. azucar, 1/4 taza cafe fuerte, 8 yemas de huevo, 1/2 litro de crema batida.

Se hace cocer el azucar con el café, formando un syrup muy espeso, a punto de hebra. Se vierte entonces sobre las yemas de huevo que se batirán con un tenedor hasta que se vuelva frio completamente. Entonces se incorpora la crema batida y se vierte en un molde adecuado, soldando con mantequilla y dejando en reposar en hielo con sal por dos horas.

MENU No. 26.

(13.o Martes)   Septiembre 27, 1932.

I.

SOUPE AU FROMAGE

Se prepara un caldo de cebolla, haciendo freir en mantequilla, una cebolla picada, humedecerlo con 2 litros de agua y añadir un pequeño bouquet de perejil y cebollines, un diente de ajo, una hoja de laurel y media docena de pimienta en grano. Despues de haber dejado hervir todo junto por 12 a 15 minutos, se retira del fuego y se adiciona una taza de crema fresca. Aparte se prepara como 250 grs. de pan cortado en dados, y tostaditos. Arreglar estos pedazos en una sopera, espolvoreando con queso rallado cada capa, y unos pedazos tambien de queso en dados, y sobre ellos se vierte el caldo preparado, pasándolo por medio de un tamiz. Se puede tambien gratinar esta sopa al horno antes de servir.

II. - III.

JAMBON A L'ANDALOUSE GARNI D'OEUFS FILÉS

Se remoja y se lava bien un jamon de "Piña" haciendo hervir en agua simple, a razon de 35 minutos por kilo de su peso. Despues de hacer enfriar en su propia cocción y medio tibio aun, se escurre, y cuando esté totalmente frio, aderezarlo, separando la carne de la grasa, cortándolo en rebanadas finas. Colocar luego estas rebanadas sobre el resto del jamón como fondo, unas sobre otras en forma de escama o "escalop" y se cubre con una gelatina de carne previamente preparada, "Aspic". Decorar con trufas y volver a cubrir con "Aspic" y al rededor de la fuente, gelatina en pedazos en forma de dados. Sobre esta gelatina se disponen unos moldecitos en forma de timbal, rellenados de "huevos hilados".

PATÉ BRISÉE:

600 grs. harina, 15 grs. sal, 1 cucharada de agua para diluir, 250 grs. mantequilla cremada y 1/4 taza de agua poco mas o menos para amasar la pasta.

Una vez amasada la pasta, se forma una bola y se cubre con un lienzo, dejando reposar un cuarto de hora antes de usarlo, cuando menos.

OEUFS FILÉS A L'ESPAGNOLE:

Abrir 10 huevos separando las yemas de las claras, y dos huevos enteros que se unirán a las yemas, removiendo sin que lleguen a espumarse.

En una cacerola o tacho se pone kilógramo de azucar, humedeciendo con 2/3 taza de agua y se hace hervir al punto de bola floja.

Las yemas preparadas se pasan antes en un tamiz de tela y por medio de un embudo adecuado o simplemente en un cucurucho de papel grueso, se irán cayendo en el syrup hirviendo, como un espiral o en lineas largas, dejando escalfar por 2 a 3 minutos. Luego por medio de la espumadera se recogen los huevos hilados y se sumergen enseguida en agua fria, escurriéndolos enseguida en una tohalla o simplemente en un escurridor de alambre para que se sequen enteramente.

Esta clase de huevos hilados, que pertenece a la cocina española, sirve principalmente para la decoracion del jamón.

IV.

CROQUETTES A LA FRUCTIDOR

Proporciones para diez personas:

Lavar y hervir 200 grs. de arroz con agua, y enseguida escurrir, añadiendo 3 tazas de leche con vainilla. Entonces se añade 150 grs. de azucar, y fuera del fuego se incorporan 4 yemas de huevo, 40 grs. de mantequilla, como tambien 200 grs. de frutas confitadas y maceradas en kirsch o rhum.

Una vez frio este aparejo, formar una docena de croquetas en forma de peras, se pasan en huevo batido diluido en aceite y ultimamente en almendras picadas o en tiritas. Cinco a 6 minutos antes de servirse, se frien en aceite o manteca hirviente, a buen color estas croquetas; se escurren y se sirven bien calientes. Aderezarlas sobre una servilleta plegada, acompañando con una salsa de grosellas diluida en el resto del licor que sirvió para la maceracion de las frutas confitadas. Para imitar la punta de la pera, se aplican pequeñas tiras de Angélica confitada.

MENU No. 26.

(13.o Viernes) Septiembre 30, 1932.

I.

RECEPCION ROLLS

1 taza leche hervida, 1 cucharita sal, clara de 1 huevo, 1-1/2 cucharadas azucar, 1 pastilla levadura, 3-1/2 tazas harina, 1/4 taza manteca.

Diluir la levadura en 1/2 cucharita de azucar, añadir la leche y 1 taza de harina. Batirlo y dejarlo en un recipiente. Cuando la masa ha inflado al doble de su tamaño, añadir azucar, sal, manteca, la clara de huevo bien batida y el resto de la harina. Amasarlo en tabla enharinada y volver otra vez al recipiente para dejar alli inflar al doble de su tamaño. Se trabaja de nuevo en la tabla ligeramente enharinada, se pone en lata engrasada, se cubre, se deja que alce, y por último se pone en horno caliente por 20 minutos.

II.

EMPANADAS

400 grs. harina, 4 cucharadas azucar, 8 yemas de huevo, 1/2 taza agua.

Amásese todo junto hasta formar una masa muy lisa. Luego se extiende lo mas fino posible sobre una mesa enharinada para que no se pegue, y una vez extendida se le pasará una buena pincelada de manteca de cerdo, y se enrollará cuidadosamente toda la pasta. Luego se irán cortando al través como un centímetro de grueso, y se extiende ésta con una pasta lisa en el fondo, hacia atrás, con mucho cuidado para que se marquen bien las escamas. Se da la vuelta, y en este lado es donde se pone el relleno a gusto.

III.

RELLENO

1/2 taza de gallina picada, 1 taza de carne de cerdo picado, 1/2 taza de jamon picado, 1/2 cebolla picada, 2 dientes de ajo majado, 3/4 taza de pasas, 1/2 taza de pickles o alcaparras, 2 huevos duros.

En manteca de cerdo se rehoga el ajo majado, y luego la cebolla picada, se añade el cerdo picado, la gallina y el jamon, incorporando despues los demas ingredientes. Se sazona con sal y pimienta. Se deja enfriar y estará listo para su uso adecuado.

IV.

BISCUIT GLACE

40 grs. de azucar, 1 yema de huevo por cada persona, 1 clara de huevo a la nieve por cada seis yemas, 1/8 taza de agua o sea 2-1/2 cucharadas poco mas o menos.

El azucar y agua se hace hervir para formar un jarabe o syrup de 21 o. grados de densidad. Las yemas se baten vigorosamente y poco a poco se va incorporando el syrup preparado hasta terminar, y el batido tenga una consistencia muy espesa. Se baten entonces las claras en proporción a las yemas y se añaden a lo último. Si hubiere crema a mano, se pueden sustituir las claras por una cuchara de crema batida por cada seis yemas. Una vez bien batido el conjunto, se vierte en el molde adecuado, y se deja reposar en hielo y sal por 4 horas, antes de servirse.

BISCUIT GLACE (Otra fórmula)

Se prepara una crema con doce yemas de huevo, doce cucharadas de azucar, una taza de leche y un poco de vainilla, procurando hacerla espesar bien. Se pone en una fuente, dejándola bastantes horas.

Se baten las 12 claras a punto de nieve, y, aparte, 1 litro de nata de leche. Se mezcla todo con la crema, batiéndola bien hasta que forme una pasta homogénea, y luego se pone en un molde y éste entre hielo y sal, hasta que endurezca aquella y salga del molde sin deshacerse.

M E N U No. 27.

(14.o Martes) Octubre 4, 1932.

I.

CROQUETTES DE POISSON

Cocer un buen pescado en agua con media cebolla, unas rodajas de zanahorias, 6 granos de pimienta gruesa, un poco de sal, un ramito de perejil, una hoja de laurel y unos pedazos de apio. Escurrir de su cocción, una vez cocido y dejarlo enfriar. Luego se le quita la piel y todas sus espinas, picando la carne del pescado, añadiendo algunos champiñones o setas cocidas, adicionando ademas miga de pan humedecida con leche. Sazonar con sal y pimienta y espesarlo con dos o tres huevos. La pasta debe resultar bastante sólida. Dejarlo enfriar, y entonces se irán formando las croquetas en bastoncitos, enrollar sobre bizcocho en polvo, luego en un batido de huevo diluido en agua, despues en bizcocho otra vez, y se frien en grasa hirviente. Servirlo caliente y acompañado de una salsa de Mayonesa.

II.

FOIE DE VEAU EN BIFTECK

Cortar el hígado de la ternera en tiritas o filetes del gresor de un dado. Rehogar en mantequilla, sazonando con sal. Aderezarlo enseguida en una fuente, colocando sobre cada filete, una bolita de mantequilla fresca, combinada con perejil, cebollines picados y sazonados con sal y pimienta. Rociar despues con el zumo de un limon. Servir caliente.

III

CELERY A LA CREME

Limpiar bien los pétalos de un apio fresco y cortarlo en pedazos de una pulgada de largo. Escaldar y escurrir enseguida del agua. En una cacerola, se coloca un pedazo de mantequilla, y al derretirse, se echan los pedazos preparados, espolvoreándolos con fécula de patatas o de harina, se humedece con agua caliente. Sazonar con sal, pimienta, un poco de nuez moscada y dejar reposar sobre fuego lento por 20 minutos.

Diluir en una taza crema fresca con dos yemas de huevo, mezclándolo bien, y se incorpora al cocido de apio.

Servirlo cubierto con pedacitos de pan frito.

IV.

PUITS D'AMOUR

Batir dos yemas de huevo con una cuchara de azucar, hasta que tenga la consistencia de una mayonesa.

Llenar a mitad unas copas de champan, rociar con una cucharita de Rhum, una cuchara de confitura de grosellas o albaricoques, cubriendo con una capa de claras de huevo, batidas a la nieve con un poco de azucar.

(50 grs. de azucar por cada clara de huevo)

POMMES MERINGUEES

Preparar una mermelada de manzanas, colocarlos en pirámide sobre una fuente que resista al fuego, (Pyrex), cubrir con una merengada, espolvorear con azucar y secarlo al horno.

MERMELADA DE MANZANAS

Se ponen a cocer las manzanas con bastante agua que las cubra, cortando tan solo en cuatro u ocho partes y sin pelarlas. Luego se pasa por tamiz, y del puré que resulte, se pone la misma cantidad de azucar, o mitad, si uno no gustare tan dulzon. Se vuelve a cocer por 20 a 30 minutos y se embotellan.

Merengue:

Se baten 4 claras a la nieve y se adiciona 200 grs. de azucar, removiendo con cuidado para que no se vuelva líquido el batido.

M E N U No. 28.

(14.o Viernes) Octubre 7, 1932.

I.

BISCUITS A LA CULIER

Proporciones para 20 a 24 biscuits:

75 grs. azucar, 75 grs. harina, 3 huevos enteros y vainilla.

Se baten las yemas con el azucar hasta que se vuelvan espumosas y blanquesinas, luego las claras separadamente se baten a la nieve. Se incorpora la harina con el primer batido y se combina con el batido de las claras. Se aromatiza con vainilla y se mete en una bolsa con un tubo redondo y se irán alineando sobre una lata mantequillada y enharinada. Se pulveriza despues con azucar y se hornea a fuego manso por 15 a 18 minutos.

OTRA FÓRMULA

Clara de 3 huevos, 1/3 taza azucar en polvo, yemas de 2 huevos, 1/3 taza harina, 1/8 cucharita sal, 1/4 cucharita vainilla.

Batir las claras a punto de merengue y añadir gradualmente el azucar y continuar batiendo. Entonces se añaden las yemas batidas hasta que espesen y tengan color de limon, despues la vainilla. Amasar con harina cernida y mezclada con sal. Formar tiras de 4-1/2 pulgadas de largo y 1 de ancho sobre una lata cubierta con papel, valiéndose para ello de un saco de pasteleria con tubo apropiado, espolvorear con polvo de azucar y poner al horno por 12 minutos a fuego moderado. Removerlo del papel por medio de un cuchillo.

II.

NOUGATINES

2 onzas mantequilla, 2 onzas azucar, 1 huevo, 1 onza de cake o broas en polvo, 1 onza almendras molidas, 1/2 cucharita extracto de almendras, 1/2 onza de almendras picadas.

SHORT CRUST: 2 onzas mantequilla, 4 onzas harina, agua fria para humedecer. Preparar la pasta short crust y preparar con ella pequeños moldes.

Preparar la mezcla, batiendo la mantequilla, añadiendo azucar, y entonces las broas, almendras machacadas y el extracto.

Llenar una mitad de cada molde con esta mezcla, espolvorear con almendras picadas y poner al horno a fuego moderado.

III

GATEAU -- SAINT HONORÉ.

Se prepara antes una pasta de "PATE BRISEE", y se dá la forma redonda del tamaño de un plato y del grosor de dos centimos.

Proporciones: 250 grs. harina, 125 grs. mantequilla, 15 grs. azucar, 3 grs. sal, 1/2 taza agua fria, poco mas o menos.

Una vez formada esta pasta, se le pica el fondo con cuchillo o tenedor y alrededor se le forma una corona por medio de un tubo del tamaño de un dedo por medio de la bolsa de pasteleria, con la pasta de "CHOUX".

Proporciones: 125 grs. harina, 100 grs. mantequilla, 15 grs. azucar, 3 grs. sal, 1 taza de agua, 4 huevos enteros, (5 si son pequeños).

En una cacerola regular se pone el agua, sal, azucar y mantequilla.

Se hace hervir y entonces se retira del fuego y se incorpora de una vez la harina, moviéndolo bien, se vuelve a colocar sobre fuego manso, sin dejar de mover, hasta que no se pegue en los bordes la masa, formando una bola. Entonces se aparte del fuego y se van incorporando los huevos, uno por uno, moviendo muy bien antes de añadir el siguiente. Con esta pasta se forman aparte unas 15 porciones grandes y pequeñas. Horno fuerte.

CREME SAINT-HONORE ET CHOUX A LA CREME

Proporciones: 200 grs. azucar, 75 grs. harina, 6 yemas de huevo, 2 tazas de leche, vainilla. Una vez cocida esta crema y estando caliente se adiciona el batido de 12 claras a la nieve, y se servirá para el relleno.

Aparte se prepara un syrup con 150 grs. de azucar y un poco de agua con una cuchara de glucosa o "KARO". Al llegar al punto de cristal, se aparta del fuego y se cubren los petisus rellenados.

-M E N U No. 29-

(15.o Martes) Oct.11,1932

-I-

-MINESTRE A LA MILANAISE (Potage Italien)

Se mete en remojo desde la noche anterior una libra de habichuelas blancas. Al dia siguiente se pone a hervir con dos litros de líquido (mitad agua y mitad caldo) añadiendo una cebolla grande en rodajas, dos dientes de ajo mas 125 grs. de jamon crudo y otro tanto de piel de cerdo, cortados en dados. Estando a medio cocer las habichuelas, se añade 1/4 taza de arroz lavado y 1/4 taza de macarrones en pedacitos cortos, un tronco de apio en dados y una cucharada de puré de tomates. Cuando todo esté cocido, sin que sea un puré no muy espeso, se vierte en la sopera, conteniendo 100 grs. de queso rallado y 60 grs. de mantequilla, y se sirve caliente.

II.

- GALANTINE DE DINDE TRUFFEE -

Suprimir el cuello, las patas y las alas de una pava limpia y bien desplumada. Rajar entonces la piel de su espalda a lo largo, a fin de deshuesar enteramente. Apartar la pechuga que se cortará en filetes, sazonarlo y reservarlo aparte. Retirar las otras partes de la carne que se cortará en dados y se pasará en maquinilla de picar, juntamente con 500 grs. de carne de ternera y 500 grs. de tocino fresco, sazonando con sal y pimienta a su punto. Una vez preparado todo se extiende la piel de la pava, sobre el lado interior de la misma se cubre con una capa del picado preparado, intercalando en medio los filetes apartados de la pechuga, intercalando pedazos de lengua escarlata,(o jamón), pedazos de trufas y algunos pistachos mondados; cubrir con el resto del picado, y se recoge la piel, uniéndola por medio de una costura. Se enrolla enseguida en una servilleta limpia a manera de una salchicha, anudando los dos extremos, pasando unas vueltas alrededor, por medio de un bramantillo.

Colocar entonces la galantina preparada en una cacerola con un fondo de legumbres, (zanahorias en rodajas, cebollas y apio)y alrededor se colocan dos patas de vaca en pedazos, los huesos del ave y un bouquet de perejil. Despues se cubre con bastante agua, y se deja partir en hervor, espumando copiosamente. Entonces se reduce el fuego, dejando hervir lentamente por 3 horas. Al cabo de este tiempo, se escurre la galantina, se desenfunda para volver a envolver de nuevo, fuertemente y se mete otra vez dentro de su cocción. Cuando esté ya casi tibio el caldo, se escurre de nuevo la galantina y se deja enfriar por medio de un peso que lo aplane. Por otro lado, se pasa por tamiz el líquido de la cocción haciendo hervir, hasta reducirse a la consistencia de una gelatina, sazonarlo a punto con sal y pimienta. Clarificarlo y servirse de ello para la decoracion del plato. Se pueden introducir las dos patas del ave para mas originalidad.

III.

SALADE DE CONCOMBRE

Los pepinos verdes son los apropiados para la ensalada, mientras que los amarillos se reservan para ser rellenados y cocerlos para guarnécer platos. Pelar y cortar en dos el pepino, despepitándolo y enseguida se deja remojado en bastante agua fria con sal por una hora. Escurrir y secarlos completamente, sazonando despues con pimienta, aceite y vinagre; pero sin la adicion de sal porque estará bastante salado.

IV.

COQUETTES AU CAFE

Batir sobre fuego manso dos claras de huevo con 140 grs. de azucar en polvo y unas gotas de esencia de café, hasta que se forme una merengada sólida y compacta. Se mete en una bolsa de pastelaria, y se irán alineando sobre una placa humedecida de agua y con papel encima, formando medios huevos. Hornearlos por 4 a 5 minutos a fuego muy dulce. Despegarlos enseguida y unirlos de par en par, metiendo en medio una media corena confitada. Sencillo y delicioso postre.

M E N U No. 31.

(16.o Martes) Octubre 18, 1932.

I.

CANAPES PARISIENS

Preparar pan en rodajas redondas pequeñas, mantequillarlas y hornearlas hasta dorar. Tener a mano huevos duros y mayonesa preparada. Por cada yema de huevo duro, se incorpora una cucharadita de mayonesa, y con esta crema que se forma, se irán cubriendo las rodajas, colocando en el centro unas rodajitas de champiñon en forma de buquet, y espolvorearlos con yema rallada y un puntito de sal.

II.

DINDONEAU A LA FINANCIER

Desplumar y limpiar bien un pavito, rellenando la carne de la pechuga con trufas. Rehogar despues en mantequilla diluida con aceite sobre fuego moderado hasta dorarse. Luego se escurre la grasa y se humedece con Vino Madera y caldo, cubriendo hermeticamente la asadera y se deja dentro del horno por una hora y 15 minutos. Al cabo de este tiempo, se escurre el pavo del líquido y se le desbarda de sus ataduras, colocando enseguida en una fuente preparada y se cubre con la salsa Financier.

En una cacerola se ponen residuos de champiñones y algunas cortezas de trufas que se humedecen con 1/2 taza de vino blanco y se deja cocer lentamente teniendo la cacerola abierta. Por otro lado se hace una salsa morena con mantequilla y harina, humedeciendo con caldo de ave, añadiendo luego la infusión de las trufas y champiñon. Se deja reposar lentamente hasta el momento de servirse. Mientras tanto se prepara champiñones, almondiguillas de ternera y riñones, aceitunas despepitadas negras, que se irá trabando todo junto con la salsa preparada. Se colocará alrededor del pavo como decoración del ave.

III.

SALADE MIMOSA

Hacer hervir separadamente en agua con sal, 250 grs. de habichuelas verdes, 250 grs. de patatas, un coliflor y tres o 4 fondos de alcachofas. Una vez cocido, cortar las habichuelas y patatas en dados, colocando las alcachofas en el fondo, ligando luego las legumbres con una salsa mayonesa. Los pequeños buquets de coliflor se colocan en el centro de la ensaladera y el resto, alrededor en cúspide, cubriendo con una capa de mayonesa. Sobre la superficie se escribe la palabra MIMOSA con rodajas de remolacha. Se puede colocar como borde rodajas de limon acanaladas.

IV.

- LEMON PIE I. -

1/2 taza manzanas picadas	1/4 taza cracker machacado
1 taza azucar	2 cucharadas jugo de limon
1 huevo batido	Ralladura de 1 limon

1 cucharita mantequilla derretida

Mezclar los ingredientes en el orden mencionado y hornearlos en dos cortezas.

PLAIN PASTE

1-1/2 taza harina	1/4 taza mantequilla
1/4 taza manteca	1/2 cucharita sal

1/2 taza agua fria.

Añadir la sal a la harina, añadir la manteca y trabajarla con la punta de los dedos o con el plano del cuchillo. Humedecer la masa con agua fria, amasarla en una mesa espolvoreada con harina y pasarle el rodillo; mezclar la mantequilla como se hace con el puff paste, amasar y pasar el rodillo, doblarlo en tres partes, darle media vuelta redonda, y trabajarle y pasarle el rodillo otra vez. La pasta puede usarse enseguida; si nó, envolverla en lienzo y ponerla en una lata cubierta y colocarla en lugar fresco, pero nunca en contacto directo con el hielo. Esta pasta requiere fuego moderado. Es una pasta superior y de rápida preparacion.

MENU No. 32.

(16.o Viernes)   Octubre 21, 1932.

I.

SWEET FRENCH ROLLS

1 taza leche
1/2 taza de agua
1 pastilla levadura
1/3 taza azucar
2 tazas harina
1 cucharita sal
1 huevo
2 yemas de huevos
1 cucharita extracto de limon
1/3 taza mantequilla derretida.

Mas harina para amasar.

Diluir la pastilla de levadura en 1/2 cucharada de azucar, entonces añadir leche y agua, (tibia). Añadir 2 tazas de harina y batir bien, cubrir y dejar que infle hasta que sea ligero. Entonces añadir azucar, sal, huevos bien batidos, extracto de limon, mantequilla y bastante cantidad de harina para amasar. Amasarlo, dejar que alce otra vez, darle la forma parecida a jelly roll y cortar en pedazos de 1 pulgada. Colocar juntos los pedazos en una plancha, con la parte plana hacia abajo.

II.

BIRTHDAY CAKE

1/2 taza mantequilla; 1-1/4 taza azucar moreno; 2 yemas de huevos; 2/3 taza de leche; 2-1/4 tazas harina; 3-1/2 cucharitas baking powder; 1 cucharita extracto de naranja; 2 cucharadas Vino Jerés; 1/2 taza pasas; 1/2 taza carne de nueces en pedacitos; 1/3 taza currants; 2 cucharadas dulce de corteza de naranja finamente cortada; 1 cucharita vainilla; 2 claras de huevo a punto de merengue.

Batir la mantequilla, añadir gradualmente el azucar y continuar batido; entonces se añaden las yemas batidas hasta que espesen y tengan color de limon, y las claras bien batidas hasta que estén duras y secas. Cernir la harina con los otros ingredientes secos. Mezclar las pasas y la carne de nueces, espolvorearlas con harina y combinar con la mezcla. Hornear en horma de Angel-Cake mantequillada y espolvoreada de harina, a fuego lento por una hora y un cuarto. Cubrir con

Ornamental Frosting: Claras de 3 huevos, 1 cucharada de jugo de limon y azucar pulverizado.

III.

IMPERIAL COOKIES

1/2 taza mantequilla
1 taza azucar
2 huevos
1 cucharada de leche
2-1/2 tazas harina
2 cucharitas baking powder
1/2 cucharita extracto de limon
1/2 id. nuez moscada rallada.

Batir la mantequilla añadiéndole el azucar y los huevos bien batidos, la leche y el extracto de limon. Mezclar y cernir los ingredientes secos y se añaden a la anterior mixtura. Coja una cuarta de la mezcla, se le golpea en tabla enharinada, se le pasa el rodillo lo mas finamente posible y se va cortando con un pequeño molde redondo previamente sumergido en harina. Pónganse los pedazos juntos en plancha untada de mantequilla y hornear a fuego moderado. Recoger los pedazos sobrantes de la masa y juntarlos con la siguiente porción.

IV.

PISTACHIO FRUIT ICE-CREAM

3 tazas de leche, 1-1/2 tazas azucar, 5 yemas de huevos, 1/2 cucharita de sal, 1 pinta de crema, 1-1/2 tazas de puré de castañas, 1 cucharita extracto de almendras, 1 cucharada vainilla, 3/4 taza glacé de frutas, Marrasquino, colorante verde hoja.

Hacer un flan de los primeros cuatro ingredientes, colar y enfriarlo; se añade la crema, el puré de castañas, el extracto y el glacé de frutas cortadas en pedacitos y remojadas previamente en Marrasquino por 3 horas. Colorear con verde hoja; helarlo, moldearlo y empacarlo en hielo y sal por dos horas. Servir con

Fruit Sauce. Se hierve el syrup contenido en una lata de 1 punta de fresas, o de frambuesas o de piña, espesándolo ligeramente con arro-root y coloreando con color de la fruta.

M E N U No. 33.

(17.o Martes) Octubre 25, 1932.

I.
POTAGE A LA REINE

4 tazas caldo blanco
1/2 cucharita pimienta en grano
1 tronco de apio
1 cebolla en rodajas
1/2 cucharita sal,
3 huevos duros
1/3 taza cracker machacado
Pechuga de pollo hervido
2 tazas leche hervida
1/2 taza leche fria
3 cucharadas mantequilla
3 cucharadas harina.

Cocer el caldo por 20 minutos y sazonarlo. Tamizar las yemas en colador. Remojar el cracker en leche fria hasta que ablande, y añadir a los huevos. Picar la carne y pasarla por colador y añadir a la mixtura de huevos y cracker. Entonces se vierte despacio la leche y despues se añade el caldo previamente colado y hervir por 3 minutos. Ligar con mantequilla y harina cocidas.

II.
LAPIN SAUTÉ CHASSEUR

Una vez sacrificada la liebre y sin piel y bien limpio el interior, se corta en trozos regulares como si fuera un ave. Luego se rehogan estos trozos en 60 grs. de tocino fresco, o bien manteca o aceite, sazonar con sal y pimienta; rociar con un poco de cogñac e inflamarlo, humedeciendo enseguida con una taza de vino blanco en el que despues se deja reposar a fuego lento y bien cubierto por 25 a 30 minutos. Se retiran luego los trozos de la liebre pasando la cocción por un tamiz, y haciendo reducir, ligando por medio de 20 grs. de mantequilla y 10 grs. de harina bien agramada. Enseguida se hace hervir esta salsa dulcemente sobre fuego manso, revolviendo con la cuchara de guisar, y tan pronto como adquiera la consistencia de un syrup espeso, se vierte sobre los trozos de la liebre que se apartaron, salpicando con un puñadito de perejil picado.

III.
MONTE CARLO SALAD

Remover la pulpa de cuatro grandes racimos de uvas y escurrirla. Añadir igual cantidad de apio finamente picado y manzanas cortadas en pequeños pedazos. Humedecer con Mayonesa, apilarlo en una ensaladera baja y bordearlo con hojas de lechugas y cubrir con Mayonesa. Diseñar, usando Mayonesa verde, cuatro formas oblongas representando barajas y hacer las figuras con pimientos en lata o trufas; los pimientos, cortados en forma de corazones y rombos (diamonds) y las trufas, figurando espadas y bastos. Adornar con zanahorias cocidas y rábanos cortados con un pequeño cortador redondo para figurar monedas de oro y plata.

IV.
COFFEE SOUFFLÉ

1/4 taza café en grano
2 tazas agua
2/3 taza azucar
1/2 taza leche
1/4 cucharita sal
3 huevos
1/2 cucharita vainilla
1 cucharada gelatina granulada.

Hacer una infusión de café con el agua hirviendo y mezclar con la leche, la mitad del azucar y la gelatina, y calentar en baño-maria. Añadir el resto del azucar, sal, yemas de huevos ligeramente batidas; cocer hasta que la mixtura quede espesa, retirarla del fuego, añadir las claras bien batidas y la vainilla. Moldear, helar y servir con crema.

(17.o Viernes) **M E N U No. 34.** Noviembre 4, 1932.

I.

HOMARD A L'AMERICAINE

Preparar camarones frescos, si es posible bien vivos, cortarlos en pedazos, despues de haber extirpado los intestinos. Rehogarlos en una sartén conteniendo mantequilla y aceite, partes iguales, como si se tratara de un guiso, al dorarse, se añade una cucharada de cebollines picados, y 1 minuto despues, un diente de ajo majado; y enseguida se le echa 1/4 taza de cogñac, brandy, y se le inflama. Al apagarse, se humedece la cocción con 1/2 botella de vino blanco y 2 o 3 cucharadas de puré de tomates. Sazonar con sal y pimienta, cubrirlo y dejar reposar a fuego lento por 20 a 25 minutos. Estando cocidos, se retiran los trozos, colocando en una fuente que resista al fuego. Mientras tanto, las cabezas y la parte cremosa de los camarones, se machaca con un buen trozo de mantequilla y se vuelve a liar con la salsa, añadiendo un poco de caldo, haciendo hervir dos o tres minutos, colarlo, y luego se añade un poco de cayena para que resulte picante. Se vierte sobre los trozos de camarones y salpicarlos con perejil picado.

II.

GRATIN DAUPHINOIS

Pelar y cortar en rodajas finas unas patatas crudas, colocarlas en una fuente de gratinar bien mantequillada, sazonarlas con sal y pimienta, y un puntito de nuez moscada. Aparte se baten unos huevos enteros (1 huevo para cada 6 personas) con una taza de leche fria. Se vierte sobre las patatas preparadas, que deben estar muy cubiertas, y se hornea a fuego bastante caliente por 30 a 40 minutos. Delicioso.

III.

TURRON DE PILI (Sistema Jijona)

1 litro de miel, - 500 grs. de azucar, - 2 claras de huevo, - 50 grs. de azucar, - 1,200 grs. de almendras, - 1/8 cucharadita de polvo clavo de comer.

Se pone la miel en una cacerola adecuada, (tacho) y sobre fuego manso se irá moviendo hasta tener punto de bola fuerte, cuidando de espumarla para quitar las impurezas de la miel.

Una vez en punto, se habrá puesto tambien el azucar en otro perol para caramelizar, y una vez en su punto, se mezcla con la miel y se sigue trabajando con el palote, mezclándole las 2 claras de huevo a la nieva, con los 50 brs. de azucar en punto de bola,o sea una merengada.

Poco antes de retirarlo, se le pone un poquito de clavo en polvo, y retirando del fuego, se mezcla el pili, previamente tostado claramente y sin piel, esto es, de color claro, cuidando de estar caliente al momento de la mezcla. Una vez mezclado se pone encima de la mesa de marmol extendido, habiendo puesto debajo un poquito de harina de arroz, lo suficiente para que no se pegue. Cuando esté frio, se machaca en un mortero, se da una vuelta de refinacion por una piedra de moler chocolate, o por un mezclador.

Se vuelve entonces a poner en el mismo perol donde se hizo,si se desea, y a fuego manso se mezcla, y una vez templado, se va poniendo en cajas forradas con papel, procurando al llenarlas, apretar con la espátula e igualarlas.

Al hacer esta operacion debe procurarse tocarla con la mano lo menos posible, porque de lo contrario se aceita demasiado.

Se dejan las cajas tapadas y puestas unas sobre otras, 20 a 24 horas, eso depende del calor que haya donde se coloquen. Luego se destapan y se cortan, valiéndose de unam regla para que los cortes vayan rectos, y con arreglo al peso que se desea.

Hecha esta operacion se pone encima un poquito de azucar menuda con canela, sacando iniciales, señas o adorno, por medio de un carton calado, y quedan terminadas las mejores clases de Turron de Jijona que se conoce.

TURRON DE PILI (Sistema Alicante. Económico)

1 litro de miel, - 400 grs. azucar, - 1 cuchara de agua; se le dá punto a fuego lento y sin dejar de moverlo. Cuando esté en punto de bola se pone una merengada de 2 claras de huevo a la nieve con 50 grs. de azucar en punto de bola y agregándole un poco de zumo de limon y clavo.

Cuando esté a punto de romper, se mezclan 1,200 grs. de pili tostado y triturado.

Se envasan, y poco antes de terminarse de enfriar, se corta a gusto.

Tambien se puede enrollar en forma de cigarrillos o en forma de candies por medio de obleas, o sea papel de arroz.

-MENU XXXV-

-I-

(18.oMartes) Nov. 8, 1932

-OYSTER SOUP, AMSTERDAM STYLE-

1 litro de ostras — 1/2 cucharita sal
agua — pimenton
3 cucharadas mantequilla — Sal de apio
3-1/2 cucharadas harina — 1 taza de crema

Las ostras se limpian, se pican y se dejan sancochar, Despues, paselo todo por un colador y aumente agua al liquido para hacerlo justamente un litro. Dorese la mantequilla, agreguese la harina y aumente gradualmente el liquido de ostras, removiendo todo constantemente. Hierva a fuego lento. Sazonese con sal, pimenton y sal de apio, y antes de servir, aumente la crema.

-II-

-PATE DE SALMON A LEHOMARD- (Salmon Pie with Lobster)

1-1/2 lb. de salmon--1 cangrejo o camaron--1 cucharada mantequilla--1 taza salsa Bechamel--1 trufa--6 u 8 pescaditos quenelles--pasta--lyema de huevo crudo.
Limpie el salmon y corte en 3 o4 rebanadas el cangrejo en mitad y separe la carne, lo cual se pica muy fino. mezcle esto con la salsa y sazone con pimienta y un poquito de nuez coscada. Prepara con mantequilla un molde para pastel. Ponga una capa de la mixtura, despues una rebanada de salmon, sazonese con sal y pimienta, cubra con la mixtura y continue hasta terminar con el salmon, poniendo una o dos rebanadas de huevo duro y una rebanada de trufa entre las capas. Agregue un poco de extracto de pescado(white fish stock) y ponga los pescaditos encima. Divida el resto de la mantequilla y pongalo encima tambien. Cubra con pasta igual que los pastelillos de carne y frote con yema de huevo batido. Decore con pasta en forma de hojas, barnice con yema y ponga en horno bastante caliente por una hora poco mas o menos. Sirva caliente o frio.
Salsa"Bechamel"
2 cucharadas harina--2cucharada mantequilla--1 cebolla pequeña picada--1/2 hoja laurel, pimienta, sal, extracto de pescado y leche.
Pescado"Quenelles" Separe la carne de un pescado. Ponga en us almirez y pile con 100 grs. de panada y 50 grs. de mantequilla. Paselo por el colador y vuelva al almirez. Agregue gradualmente 1 cucharada de salsa bechamel fria, 1 huevo entero y dos yemas. Sazonese con sal, pimienta y nuez rallada.
Pasta; 1-lb. mantequilla--1 lb. harina--10 grs. sal--1 taza agua fria--y1 cucharita jugo de limon.

-III-

-SALADA JOKEY CLUB-

Apio cortado muy fino a lo largo, patatas cocidas, estas el lata, pepinillos, mayonesa, se adorna con huevos duros y anchoas.

-IV-

-BANANA PUDDING-

2 platanos — 1/2 tasa leche o crema
100 grs. azucar — 100 grs. harina
3 huevos — 1-1/2 cucharita levadura.
30 grs. mantequilla.

mezcle la mantequilla y el azucar, despues las yemas de huevo uno por uno Agregue la harina, la levadura y despues la leche o crema. Se baten las claras a punto de merengue.
monde los platanos y cortelos a lo largo muy fino. Ponga los platanos y las claras de huevo bien batidas en la mezcla.(se mezcla poco a poco) Tangase preparada un molde Puding. Llene tres cuartos del molde. Cueza al vapor o en el horno por una hora. Despues de cocido, ponga sobre un plato caliente y sirve con almbar o salsa dulce.

(18 Viernes) -MENU XXXVI- Nov.11, 1932

-I-

-PAIN D'ESCOSEE-

Prpociones; 125 grs. harina---60 grs. mantequilla---75 grs. azucar--- 1 huevo entero---corteza de limon raspada---1/2 cucharadita Bircarbonato soda. Se mezclan todos los ingredientes amasándolo para que se vuelva homogenso, y se deja reposar un rato antes de formar. Luego se divide en trozos del tamaño de una rábano largo; se coloca en placas y se dora con huevo. Se hornea por 6 a 7 minutos en fuego bastante caliente estos pequeños panecillos, que se inflan al estar cocádos y son muy gustosos.

-II-

-MIROIR-

(Primera Pasta)

Propociones; 60 grs. almendras en polvo---60 grs. azucar---2 claras de huevo

(Segunda Pasta)

Propociones; 75 grs. almendras---75 grs. azucar---10 grs. harina---20 grs.de mantequilla---una yema de huevo---un poco de Rhum.

Se baten las dos claras de huevo a la nieve, en las que se mezclan el azucar y las almendras; luego con la bolsa de pasteleria y el tubo redondo regular, se irán formado pequeños óvalos sobre una lata mantequillada y enharinada con esta pasta. Se cubre con almendras picadas finamente; rellenando luego el centro con la segunda pasta que debe estar muy bien mezclado y humedecido de rhum. Se hornea a fuego moderado, luego se le pone una capa fina de marmelada y se cubre despues con otra capa fina de fondant claro o royal con rhum.

-III-

-MAZAPAN DE PILI-(Sistema Quesitos de Puerto (Principe)

Por cada kilo de pili pelado y limpio, se añade 1/2 kilo de azucar y se pasa por la maquinilla de moler chocolate. Por otro lado se prepara en un perol adecuado otros 500 grs. de azucar para carmelizar, y una vez derretido el azucar sin que suba demasiado el color, se añade el pili preparado juntamente con una patata pequeña cocida y bien saca sa machaca como un puré, a la propocion de un diez por ciento de la cantidad de pili que se prepara. Se procurara mover constantemente la mezcla por medio de un palote hasta el punto deseado. Momentos antes de quitar del fuego, se añde tres yemas de huevo por cada kilo de pili que se haga, moviendolo bien.

Cuando ya se considere cuajada,se extiende sobre la mesa para que se enfrie. Cuando ya frio, se pasa el rodillo sobre la masa, cubierta de papel de cera, y se iran cortando trozos a gusto, pulverizandoles, despues con canela y azucar que de antemano se tendra mezclado, y colocandolos en las cajas, se alisan, se marcan luego con el marcador y estan listos.

Esta clase de mazapan puede considerarse de primera, a pesar de llevar almendron,(patata) por la pequeña cantidad que lleva que es preparada al 10 por 100; resulta tan de primera, que esa cantidad de almendron es tan pequeña, que es sumamente deficil de notarlo en el paladar, pues es tan agredable, y reduce bastante su precio.

-IV-

-SORBETE O HELADO DE ARROZ-

Formula; Pongase a cocer 200 grs. de arroz de primera con medio litro de agua. Una vez cocido y consumada el agua, se la aumenta la leche necesaria hasta que este bien cocido; una vez en estas condiciones se retira del fuego y se deja enfriar, habiendolo puesto a cocer con una corteza de limon o esencia de la misma. Una vez frio se mezclan 500 grs. de azucar y 1-1/2 litros de leche hervida, moviendola con frecuencia para que se deshaga el azucar. Ya desleido el azucar y frio todo, se precede a helar como de costumbre.

-MENUA XXXVII-

(19 Martes) Nov. 15, 1932

-I-
-MANILA HOT TAMALES-

1/2 litro de arros tostado y
1/2 litro de agua para remojar.
1/4 litro mani o cacahuate tostado
1 taza chicharron triturado
1 coco fresco
2 cucharadas de manteca de cerdo
3 dientes de ajo majado
1 cebolla grande picada
1 gallina cocida
1 litro caldo de gallina
1 litro leche de coco fresco
1/4 kilo jamon cocido
1 taza de azucar--sal y pimienta a gusto--achuete para colorear. Huevos duro. Se remoja el arroz tostado la noche anterior, y al dia siguiente se pasa en maquinilla o molino de piedra, lo mismo que el cacahuate, la gallina se pone a hervir en agua que le cubra hasta volver tierna, el coco se raspa y se utiliza el liquido que contiene para exprimar y samar el jugo. Luego se empieza a guisar en manteca, empezando por el ajo majado, luego la cebolla picada, entonces se adiciona el arroz preparado, coloreando con achuete,(si gustare) humedecionendo con el caldo de gallina, la leche de coco, y se continua moviendo sin cesar. Se añade despues el chicharron triturado, el mani en pasta, y se sazona a gusto. Una vez en su punto se aparta del fuego y se ~~masa~~ pasa por tamiz, dejandolo enfriar la carne de la gallina se corta en rodajas, lo mismo que el jamon y los huevos duros. Despues se empieza a envolver en hojas de platano, previamente hervido en agua, decorando cada porcion de la pasta con las rodajas preparadas y unos cacahuates enteros. Si se quiere, tambien se pone una pequeña porcion de masa blanca encima, que consiste en el cocimiento de arroz en polvo con leche de coco o siplemente agua con un poco de sal. Se hierve al baño-maria por una hora y se deja enfriar antes de servir. Muy satisfactorio conservalo en la nevera para tenerlo muy frio.

-II-
-GALLINA O POLLO A LA BINONDEÑA-

Una vez limpio al ave y destripado, se rehoga entero o en trozos, en manteca de cerdo hasta dorarse, entonces se añade un diente de ajo picado. 1/2 cebolla tambien picada, un puntiti de nuez moscada y una cucharada de vinegre, agregando un taza de agua, y se cubre hasta volver tierno. Antes de servir, se frie un poco de mani,(cacahuate) y se machaca en el mortero con un diente de ajo crudo y sw deslei con un poco de agua fria, y se añade al guisado, sazonado con sal y pimienta a gusto. Al colocarse en la fuente, se espasa la salsa con el batido de dos yemas de huevo crudo. Se puede servir con patatas fritas, of bien con camote glaseado, o tambien con cebollas pequeñas del pais cocidos previamente en agua y glaseadas en mantequilla y azucar.

-III-
-BANANA BUDS SALAD-(Ruso)

El corazon del platano (hervido) forma una base excelente para ensaladas. El gusto de aseneja a los alcachofas. Sirvase con mayonesa.

-IV-
-GELATINA DE PINIPIC EN GULAMAN-

1 atado de gulaman
2 tazas de agua
1 taza de pinipic
2 tazas de azucar
1 taza de agua hirviendo
1 coco fresco para el "Gata"

Se lava el gulaman y se pone a hervir con las dos tazas de agua, y al desleirse se [illegible]. La taza de pinipic se tueste en una sarten caliente con una cucharada de mantequilla y se remueve contanstemente hasta dorarse. Por otro lado, se pone a caramelizar el azucar en una cacerola hasta convertirse en liquido, entonces se agrega la taza de agua hirviendo, y al derretirse todo, se incorpora el gulaman preparado, y en un tazon, se va poniendo el pinipic juntamente con el liquido, cuidando de moverlo sin cesar hasta enfriarse. Se ~~mucho~~ coloca despues en un molde apropiado y se deja en la nevera hasta el momento de servir. El coco, se raspa y se adiciona el liquido que contiene y se exprime para servir de crema el "Gata."

(19o.Viernes) -MENU XXXVIII- Nov.17,1939.

-I-

-NAPOLEONES-

Se prepara antes la pasta"Mil Hojas o Puff"
Proporciones;1 lb.mantequilla--1 lb.harina--10 grs.sal--1 taza agua helada--1 cucharadita zumo de limon.
CREME PATISSIERE;
200 grs. azucar--75 grs.harina--6 yemas de huevo--2 tazas de leche vainilla para aromatizar.
Se mezclan los ingredientes secos y se unen las yemas de huevo,mientras la leche se hace hervir;entonces se agrega el batido y se vuelve a la cacerola sobre fuego manso y se mueve constantemente hasta espesarse y no tenga el gusto de la harina,cuidando e no permitiendo que hierva.Se hace enfriar y se aromatiza con vainilla.
GLACE ROYALE;
1 clara de huevo,se añade poco a poco azucar en polvo hasta la consistencia necesaria,humedeciendo con un podo de zumo de limon,y se cubre los napoleones,una vez rellenados.Se salpican con pistachios picados o con almendras tostadas y picadas.

-II-

-FRENCH NOUGAT-

250 grs. azucar--125 grs.almendras finamente picadas,(tambien puede sustituirse con casuy o pili)
Se carameliza el azucar,y una vez derritido,se añade la almendra,moviendo sin cesar,y se coloca sobre el marmol o en un molde plano mantequillado. Antes de enfriarse del todo,se iran marcando los trozos pequeños en cuadro,o se puede dar la forma que uno quiera,mientras tibio.

-IV-

-THANKSGIVEN PUDDING-

1/3 taza de cebo
1/2 lb.higos finamente picados
1-1/2 taza miga de pan viejo
3/4 taza leche
1 taza azucar moreno
1 cucharita sal
1/2 cucharita nuez moscada
1/2 taza carne de nueces
1/2 taza raisins cortados en pedacitos
2 cucharadas harina
4 huevos
2 cucharitas baking powder
3/4 cucharita canela

Inchacar el cebo y trabajarlo con la mano hasta que se vuelva cremoso,entonces se añaden los higos.Remojar la miga de pan en la leche,añadiendo los huevos bien batidos,azucar,sal y especies.Combinar la mezcla, añadir la carne de nueces y el raisins mezclados con la harina.Espolvorearlos con el baking powder y mezclarlo muy bien.Poner en un molde mantequillado,y cocerlo al vapor por tres horas y servir con
YELLOW SAUCE;
2 huevos--1 taza azucar en polvo--3 cucharadas vino--1/2 cucharada jugo de naranja y 1-1/2 cucharadas jugo de limon.
Batir las yemas de huevo hasta que espesen,añadir la mitad del azucar gradualmente;batir las claras de huevo hasta que ~~espesen~~ endurezca,añadir gradualmente el resto del azucar;combinar las mezclas y añadir el vino y el jugo de las frutas.

-IV-

-BOMBE SORCIERE-

Este helado es muy original y esquisito.Se prepara de antemano un cake GENOISE;
100 grs.harina--125 grs.azucar--100grs.mantequilla--4 huevos enteros--vainilla para perfumar.
Se baten los huevos enteros con el azucar sobre fuego lento,muy suave. Cuando haya doblado su volumen,se retira del fuego y se continua batiendo;entonces se incorpora la harina y se añade la mantequilla derritida y se perfuma con vainilla.Horno moderado.
GLACE AU CHOCOLATE; 125 grs. azucar--6 yemas de huevo--2 tazas leche--vainilla--4 tabletas chocolate o(40 grs. cacao)Cubrir con Fondant de chocolate,salpicando de almendras tostadas y picadas delgadamente.

(20 Martes) -MENU XXXIX- Nov.22,1933

-I-
-PAELLA A LA SEVILLANA-

Ingredientes:

1/4 kilo salchichas frescas — 4 o 5 tomates frescos o(1/2 lata)
1/4 kilo carne de cerdo — 3 diente de ajo majado
1/4 kilo camarones frescos — 4 o 5 pimientos asados
1/4 kilo almejas frescas — 3 alcachofas partidas
1/2 kilo arroz — 1/4 kilo guisantes frescos
1 buen chorizo de Bilbao--1 hoja de laurel--1 cebolla--sal y pimienta.

Procedimiento:

Se ponen a cocer las salchichas en agua que las cubra,que despues servira de caldo.El cerdo se corta en trozos chicos,y una vez preparado, se rehoga en buena cantidad de aceite,y una vez doradito,se le pone los tomates en rebanadas,cebolla y ajo,como tambien las alcachofas y el chorizo en pedazos,hasta que esten tiernos.Entonces se le echan las almejas bien limpias,camarones,salchichas y su caldo,luego el arroz previamente lavado,cuidando de añadir mas caldo o agua,para que el arroz vaya cociendo.Despues se le añaden los pimientos cortados en tiritas,y los guisantes frescos.(Si son de lata,se pondra momentos antes de servir).Se le puede aderezar con huevos duros.

-II-
-DINDONNEAU TRUFFE ROTI-

Despues de bien limpio el ave,se pone en remojo con sal y pimienta y zumo de limon y brandy.Se rellena con trufas y tocino fresco entre la piel y la carne.Ademas se prepara 1/2 kilo de carne fresca de cerdo bien picado,sazonado con sal,pimienta y un puntito de nuez moscada y la piel de las trufas picadas para el relleno interior.Se ata bien el ave y se le rocia con mantequilla derretida,espolvoreando despues con harina;luego se mete al horno fuerte al comienzo,y al dorarse se achica el fuego,cuidando de bañarle cada diez minutos con mantequilla derretida y diluida en agua caliente.Tiempo de coccion de 1-1/2 a 2 horas.

-III-
-CELERY AND CUCUMBER SALAD-

Lavar una cantidad de apio blanco,cortarlo en tiras muy finas y ponerlo en agua helada por media hora.Pelar un pepino y cortarlo del mismo modo que el apio.Escurrir el apio y colocarlo en ensaladera juntamente con el pepino,sazonarlo con sal y pimienta,mezclar con salsa mayonesa.Bordear la ensalada con pequeños rabanos rojos,guarnecer con rebanadas de huevo duro,espolvorear con un poco de perjil y pepinillos finamente picados y servirlo.

-IV-
-CHESNUT PUDDING-

Ingredientes:

1/2 kilo de castañas cocidas y pasadas por tamiz--1/4 kilo azucar--125 grs.mantequilla--6 huevos--100 grs.macarrones machacados--vainilla.

Batir la mantequilla y el azucar juntos hasta que esta bien mezclado, añadir los macarrones y las yemas de los huevos uno por uno,añadir la vainilla,mezclar en el pure de las castañas.Batir las claras hasta que endurezca y combinar con la mezcla.Llenar un molde bien mantequillado y cocerlo al vapor una y media a dos horas en el horno o en una cacerola cubierta en el fogon.Servir con,

SALSA DE VAINILLA: 2 tazas de leche caliente--4 yemas de huevo--1/2 taza azucar--1/2 cucharita vainilla.Batir las yemas ligeramente con el azucar, hervir la leche y vaciarlo sobre la mezcla.Cocerlo hasta que se ponga espesa y cuando enfrie se le pone la vainilla.

(20.Viernes) MENU No. 40. Diciembre 2, 1932.

I.
GATEAU KUGELHOFF ALSACIEN

Proporciones:
250 grs. harina--80 grs. mantequilla--25 grs. azucar--15 grs. levadura--125 grs. Pasas de Málaga--7 grs. sal--2 huevos enteros--2/3 taza leche tibia.

Se toma la cuarta parte de harina y en él centro se disuelve la levadura con la leche tibia y se deja fermentar. Enseguida se añade el resto de la harina y se amasa bien, incorporando los huevos, unos por uno y ultimamente la mantequilla cremada, sal y azucar en último lugar. Esta pasta debe resultar muy elástica, entonces se añaden las pasas. Tiempo de coccion 45 a 50 minutos, fuego fuerte. Como unica decoracion se puede salpicar los bordes del molde con pasas o almendras partidas por mitad, antes de colocar la masa, y se dejará fermentar como se hace para los panes. (Molde con hueco en el centro)

Este gateau se sirve tal como está, sin cubierta, es original de Alsacia, y puede servirse para el desayuno o para la hora del té a las cuatro.

II.
BARQUETTES D'AMANDES

Proporciones para la pasta: 60 grs. harina--40 grs. mantequilla--1 cucharadita de azucar--un pincho de sal--2 cucharaditas de agua.

Amásese todo junto para servir mas tarde para el fondo de unos moldecitos.

Relleno: 30 grs. almendras--30 grs. azucar--1 clara de huevo--1/2 cucharadita de vainilla--1 cucharada de mermelada--1 cucharada de kirsch Se machacan las almendras en el mortero con el azucar y la clara de huevo, luego se combina con el resto de los otros ingredientes.

Antes de meter al horno, se salpican con almendras finamente picadas y azucar. Horno moderado.

III
DOIGTS DE DAMES AU CHOCOLAT

Proporciones:
3 claras de huevo--250 grs. azucar--1/4 taza de agua--1 cucharita vainilla.

Se baten las claras de huevo a la nieve, mientras el azucar y el agua se hace hervir hasta el punto de bola. Se prepara aparte 40 grs. de cacao--50 grs. de azucar en polvo tamizado y se incorpora al batido despues de terminar el syrup incorporado al merengue. Se aromatiza luego con vainilla. Se mete entonces en una bolsa de pasteleria con un tubo similar a las lenguas de gato, y se irán alineando sobre una plancha bien mantequillada y enharinada. Hornear a fuego muy manso, casi abierto. Quitar del molde inmediatamente, mientras calentito.

IV.
PUNCH A L'ORANGE

Se prepara una infusion de té suave.

Por cada litro de té preparado se le adiciona 300 grs. de azucar--el jugo de 6 naranjas y el zumo de un limon. Luego se pasa por tamiz fino. Ademas se preparan 6 naranjas en rodajas finas y se incorpora al líquido. Antes de servirse y al colocar en la ponchera, se añade una taza de Rhum y 1/4 taza de Curacao, luego se inflama y al apagarse se sirven en copias apropiadas con varias rodajas de cajeles.

M E N U No. 41.

(21. Martes) Diciembre 6, 1932.

I.

OLD FASHIONED CHICKEN PIE

Limpiar y cortar en pedazos dos aves y poner en cacerola con una cebolla en rebanadas y agua hirviendo en cantidad que le cubra, y hacer hervir lentamente hasta que queden tiernas, añadiéndole 1/2 cucharita de sal una hora antes de retirarlo del fuego. Retirar los pedazos de ave, colar y desengrasar el caldo y volver a hervirlo en la cacerola hasta reducirlo a un litro. Espesarlo con 1/2 taza de harina diluida en agua fria, y cuando llegue a punto de ebullicion añadir 3 cucharadas de mantequilla en pedacitos y mas sal si es necesario. Colocar una taza invertida en el centro de una pastelera, arreglar los pedazos de ave alrededor, verter la salsa y dejarlo enfriar. Cubrir con una pasta de baking-powder de 1/2 pulgada de espesor, en la que se harán varias incisiones para dar salida al vapor y los gases. Hornear a fuego moderado hasta que la pasta infle y adquiera color tostado.

BAKING-POWDER CRUST: Cernir todo junto 3 tazas de harina, 2 cucharadas baking-powder y 1/2 cucharada de sal. Mezclar en 3 cucharadas de mantequilla y despues añadir gradualmente 1-1/4 tazas de leche. Amasar en tabla enharinada, pasar el rodillo y usar como ya se ha dicho.

II.

ROAST LITTLE PIG A LA FRENCH STYLE

1 lechoncito--hígado, pulmones y corazon--1/2 lib.de puerco finamente picado--sal y pimienta--2 cucharadas de mantequilla--1 huevo.

PREPARACION: Se limpia y se lava bien el cerdito y se le frota con sal dentro y fuera. Se pica muy fino el hígado, los pulmones y el corazon y se mezcla bien con mantequilla, huevo, sal, pimienta y algunas gotas de jugo de limon y con este picado se rellena el lechón y se cose la abertura. Se le dan pinceladas de buen aceite y se le pone a tostar lentamente por 1-1/2 a 2 horas. De cuando en cuando se humedece con agua. Se adorna con rodajas de limon y se sirve con la salsa.

III.

FISH AND CUCUMBER SALAD

1/2 kilo pescado cocido	Sal y pimienta
2 cucharadas aceite	2 pimientos
1 cucharada de jugo de limon	Lechugas
Algunas gotas de jugo de cebollas	Pepinos-----French Dressing.

MÉTODO: Desmenuzar el pescado mientras caliente, aliñarlo con aceite, jugo de limon, jugo de cebolla, sal y pimienta. Cuando esté frio, escurrirlo y mezclarlo con pimiento desmenuzado del cual previamente se han cortado las figuras de adorno. Se colocan las hojas de lechuga en forma vertical en el centro de una ensaladera, colocando alrededor el pescado y pimientos, y alrededor de estos se coloca un pepino grande o dos pequeños cortados en pequeños cubos y mezclados con French Dressing en cantidad suficiente que queden bien empapados.

IV.

CHRISTMAS PUDDING (Rich).-POUDING DE NOEL

1/4 kilo sebo de vaca--50 grs.harina--1/4 kilo pasas--1/4 kilo mixed peel--1/2 cucharita nuez moscada--12 grs. alspice--12 grs. cinamon-- 1 taza leche--1/4 taza de rhum o brandy--1/4 kilo miga de pan--1/4 kilo sultanas--100 grs. currant--1 limon--50 grs. coco disecado o almendras desmenuzadas--1/2 cucharita sal--4 huevos.

MÉTODO: Picar el sebo, limpiar las frutas, despepitar las pasas, desmenuzar las frutas en dulce y picar la corteza de limon. Poner todos los ingredientes secos en un recipiente y mezclarlos bien. Añadir la leche, poner los huevos uno por uno, añadir el rhum o el brandy y el jugo tamizado del limon. Mezclarlo todo bien por algunos minutos y verterlo en un molde bien mantequillado. Cocerlo por 5 horas lo menos.

[illegible] SAUCE: 1/2 taza brandy--1/2 taza Vino Madera--50 grs. mantequilla--1/2 taza azucar.

MÉTODO: Poner el azucar y la mantequilla en un recipiente y trabajarlo [illegible] derretida. Añadir el brandy y Madera, añadir mas cantidad [illegible] (si se desea mas dulce) y se mezcla bien. Se vierte sobre el pudding o [illegible] por separado.

(21.Viernes) **M E N U No. 42.** Diciembre 9, 1932.

I.

DELICIAS DE FRANCIA

1 kilo de hígado de ternera--500 grs. mantequilla--Sal y pimienta--1 paño entero de unto-sin-sal (tocino fino de cerdo) 1 lata de trufas.

Despues de limpiar cuidadosamente el hígado, quitando todas las arterias y nervios que le envuelven, se sazona con sal y pimienta, se envuelve con el unto-sin-sal para protegerle, y se pone en una cacerola gruesa, con una o dos cucharadas de agua, (si es posible sin líquido). Luego se hace cocer a fuego lento por 1-1/2 hora, entonces se retira de la cacerola, y sin el envoltorio, se pasa en maquinilla de picar, y mas tarde en un tamiz fino. La mantequilla se empieza a cremar, y poco a poco, se va incorporando el puré de hígado, las trufas en rodajas y el líquido. Se coloca en molde apropiado para endurecerse y se deja en la nevera. Una vez endurecido, se puede servir, sustituyendo al clásico y popular "FOI-GRAS".

II.

CARAMEL CAKE (Individual)

1 taza azucar para caramelizar--1/2 taza agua hirviendo para añadir y se deja enfriar. 1/2 taza mantequilla--1-1/2 taza azucar--4 huevos enteros--3-1/2 tazas harina--5 cucharaditas baking-powder--1/2 taza caramel syrup, con 1/2 taza leche--1 cucharadita vainilla.

Se crema la mantequilla con el azucar, se añaden los huevos, uno por uno, se mezcla despues la harina tamizada con los ingredientes secos. Se aromatiza despues con vainilla y se moldea individualmente, horneando a fuego moderado.

FROSTING: Resto del caramel syrup, 3/4 taza azucar, 1 lata leche evaporada, se cuece, moviendo constantemente hasta formar una pasta como jalea espesa.

III.

CANDIED ORANGE PEEL

Quitar la corteza de cuatro naranjas de corteza fina, cortándola en cuartos. Cubrir con agua fria y hervir lentamente hasta que ablande. Escurrir, quitar la parte blanca con una cuchara, y cortar la parte amarilla en tiras finas usando para ello unas tijeras. Hervir media taza de agua y una taza de azucar hasta que adquiera el punto de hebra cuando se toma el syrup con la punta de una cuchara. Cocer la corteza en el syrup por espacio de 5 minutos, escurrir y cubrir con una capa de azucar fino granulado.

IV.

GLACE PRALINÉ

100 grs. azucar--6 yemas de huevo--1/2 litro de leche--para la crema. Se mezclan las yemas de huevo con el azucar y se mueven bien. La leche se hace hervir y se incorpora al batido, colocando despues sobre fuego lento hasta espesarse. Luego se retira del fuego y se hace enfriar.

PRALINÉ: 65 grs. almendras peladas--65 grs. azucar. En una sarten o cacerola de cobre se ponen ambos y se mueve constantemente hasta caramelizar el azucar, entonces las almendras se encontrarán bien tostadas. Se retira del fuego y se deja enfriar sobre marmol engrasado de mantequilla o aceite. Una vez frio, se machaca en el mortero hasta pulverizarlo. La crema se pone a helar en la garapiñera, y una vez congelada, se agrega el polvo del praliné que se ha preparado, cuidando de haberse quitado el batidor de la garapiñera. Se vuelve a mover y se deja reposar una hora.

(Extra) CHURROS

3-1/[illegible] tazas harina--4-1/2 tazas agua hirviendo--1 cucharadita azucar--1 cucharadita de sal. Mézclense los ingredientes secos y sobre ellos el agua hirviente y fórmese por medio de un mazo sobre un recipiente de madera. Una vez hecha la masa, fríase a nado en aceite de olivo, formando rollos a gusto del operador. Cúbrase despues con azucar y sírvase bien caliente.

MENU No. 43.

(22. Martes) Diciembre 13, 1932.

I.

- CANNELLONIS A L'ITALIENNE -

PASTA: 500 grs. harina--8 huevos enteros--4 cucharaditas sal.

Amásese todo junto y déjese reposar antes de formar los cuadros. Una vez preparada la pasta, se hace hervir en abundante agua con sal hirviente, por 25 a 30 minutos, y sin romperlos, se refrescan en agua fria, y se escurren.

RELLENO: 6 hígados de pollo o de gallina--tocino, o un pedazo regular de lomo de cerdo, un par de sesos de carnero o de ternera bien limpios--sal, pimienta, nuez moscada (a gusto)--1/2 litro de leche--100 grs. queso rallado--100 grs. mantequilla--3 cucharadas puré de tomates--50 grs. miga de pan rallado--2 o 3 yemas de huevo--un poco de Jerez--y otro tanto de trufa picada.

Cortado el jamon o tocino en pedacitos, se rehogan en manteca con cebolla picada, y los higadillos en pedacitos, y las especias, luego los sesos cortados y fritos de antemano, el vino, salsa de tomate, pan rallado y la trufa picada; ya bien cocido y sazonado, se pasa en máquina de picar. Luego se rellenan los Cannellonis preparados y se colocan en una fuente que resista al fuego, y se cubren con una salsa.

SALSA: 1 cucharada de mantequilla, 1 cucharada harina, se remueve y se humedece con leche; debe ser espesita; sazónese con sal, pimienta, nuez moscada y queso rallado, retírese del fuego y añádase 1 o 2 yemas de huevo, si es que no se haya mezclado en el relleno de antemano. Se echa esta salsa sobre los Cannellonis y se espolvorean ademas con queso rallado, algo de mantequilla, se hornea hasta que tome un bonito color rubio, algo fuerte.

II.

POULET A LA DIABLE

Partir una gallina en mitad por la espalda, despues de bien limpia, sazonarla muy bien con Devilled Butter, empaparla en mantequilla (oiled butter) y asar en parrilla; untarla con una mixtura de mostaza o Devilled Butter.

DEVILLED BUTTER: (Beurre a la Diable)

Mezclar una o dos onzas de mantequilla, (25 o 50 grs.) con 1/2 cucharita de pimienta de cayena, un pincho de polvo de carry, un pincho de gengibre ~~[illegible]~~ (machacado) y una cucharita para sal, de pimienta negra.

III.

CAULIFLOWER SALAD, EGG GARNISH

Separar un coliflor, en florecitas, hervirlo en agua salada hasta que quede tierno. Escurrirlo cuidadosamente. Sazonarlo con aceite, vinagre, sal y pimienta. Cubrirlo con salsa mayonesa o Salsa Tártara y rodearlo con huevos duros cortados a lo largo en cuartos.

IV.

Proporciones:

125 grs. azucar--80 grs. harina de arroz--3 huevos enteros--1 taza de leche--vainilla u otro cualquier aroma.

En una cacerola se ponen los huevos con el azucar, y se añade la harina de arroz tamizada, luego la leche y se hace hervir un momento para que se espese, casi pastoso, se aromatiza y se vierte sobre una placa mantequillada y enharinada, extendiéndola al grosor de 1/2 pulgada y se deja enfriar. Se divide entonces en varias porciones como una docena de pequeños óvalos y se envuelve con harina, luego se sumerge en huebo batido, y ultimamente en bizcocho o pan rallado.

Momentos antes de servirse, se ponen a freir en aceite muy caliente y se coloca sobre una servilleta en una fuente y se cubre con azucar.

M E Ñ U. No. 44.

(22.Viernes) Diciembre 16,1932.

-I-
BOSTON BAKED BEANS.

1 kilo habichuelas--1/2 kilo puerco salado--1 cucharada sal--1 cucharada molases--4 cucharadas azucar--2 tazas agua hirviendo--1/2 cucharada de mostaza.

Poner en remojo las habichuelas por una noche.A la mañana siguiente escurrirlas y cubrir con agua fresca y se ponen a cocer lentamente hasta que reviente el pellejo.Escurrir las habichuelas.Escaldar el pellejo del puerco salado,rasparlo y cortar en rebanadas.Mezclar la sal,azucar,mostaza y melaza y añadir agua hirviendo.Poner una capa de puerco salado en el fondo de un recipiente,despues la mitad de las habichuelas,despues otra capa de puerco salado y despues el resto de las habichuelas,y encima el resto del puerco salado.Verter el liquido y cubrir el recipiente.Poner al horno a fuego lento por 6 a 8 horas,quitando la cubierta la ultima hora de coccion.Añadir agua si es necesario.

-II-
BOSTON BROWN BREAD.

1 taza de centeno--1 taza de maiz--1 taza de harina Graham--3/4 cucharada soda--1 cucharita sal--3/4 taza de molases--1-3/4 taza de leche o agua. Mezclar y cernir los ingredientes secos.Añadir la melaza y la leche,moverlo hasta que este bien mezclado,volcarlo en molde bien engrasado y cocerlo al vapor por 3-1/2 horas.La cubierta del molde debe estar engrasa antes de colocarla y se sujeta con una cuerda;de otro modo el pan al inflarse empujaria la cubierta.No debe llenarse el molde más de dos tercios de su cavidad.

-III-
MOSAIC CAKE-

Snow Cake;

1/4 taza mantequilla	2-1/2 cucharita baking powder
1 taza azucar	Claras de 2 huevos
1/2 taza de leche	1/2 cucharita de vainilla ó
1-2/3 taza de harina	1/4 cucharita extracto de almendras.

Seguir la receta para mezclar butter cake.

Devil's Food Cake;

1/2 taza de mantequilla	1-2/3 taza de harina
1 taza azucar	2-1/2 cucharitas baking powder
Yemas de 2 huevos	Claras de 2 huevos
1/2 taza de leche	1-1/2 tabletas chocolate
1/2 cucharita vainilla	1/4 cucharita sal.

Batase la mantequilla,añadiendo gradualmente el azucar y despues las yemas bien batidas.Añadase alternativamente la leche y la harina mezclada con baking powder y tamizada; y entonces las claras de huevo bien batidas,chocolate derritido y vainilla.Cubrase con crema White Montain o Confectioners' Frosting;

White Montain Cream;

1 taza de azucar,1/3 taza de agua hirviendo,claras de 2 huevos,1 cucharita.ConfectionersFrosting;

2 cucharadas de agua hirviendo o crema.Confectioner'Sugar.

-IV-
GOLLORIAS A LA MODERNA.

Ingredientes;

250 grs. harina--pincho de sal--1 cucharita baking powder--1 cucharada de azucar--1 yema de huevo--60 grs.mantequilla--agua fresca para homedecer.

Se amasa muy bien todo junto,y una vez compacta y lisa la masa,se iran formando trocitos del tamaño de una almendra y se pasa en rodillo acanalado, friendolos despues en aceite o manteca fresca de cerdo o Crisco.

Se escurre luego en papel y se deja enfriar,

Se derrite despues 3/4 taza de azucar con 1/4 taza de agua, y una vez azucarado sobre el fuego se introducen todas las gollorias cocidas,moviendolos con cuidado hasta secarse.

M E N U No. 45.

(23. Martes) Diciembre 20, 1932.

I.
CALDO GALLEGO

1/2 kilo carne de carnero--1/2 id. id. de vaca (canche)--2 chorizos de Bilbao--1/4 kilo tocino añejo (salt pork)--1/4 id. tocino fresco--1/8 kilo jamon crudo--2 tazas de garbanzos (remojados la noche anterior--2 tazas habichuelas secas--1/4 kilo habichuelas verdes--2 nabos cortados en pedacitos (lavados en agua hirviendo)--1/2 repollo idem--unas hojas de pechay idem.

Se pone en un caldero bastante cantidad de agua, y se pone la carne con los garbanzos hasta que se vuelvan tiernos, y se añaden las habichuelas, y luego las verduras con sal para condimentar.

Al servirse, se separan las carnes y en una sopera se sirven las legumbres con el caldo, al estilo de una sopa gallega.

II.
LENGUA TRUFADA

Se prepara de antemano una lengua escarlata, frotándola con sal de nitro (salitre), azucar moreno, y se entierra en sal por 4 o 5 dias, cuidando dar la vuelta cada 24 horas. No debe uno olvidarse de pinchar la lengua antes de someter a la cura.

Transcurrido este tiempo se deja estar toda la noche a remojo de agua, lavándola y luego se abre a lo largo por la parte de abajo. Se le dá unos golpes con el mazo para que se extienda muy bien.

Entonces se tiene preparado 1/4 kilo de solomillo de cerdo picado, una latita de trufas y el líquido que tiene consigo se mezcla con el cerdo que servirá como relleno, sazonando con sal, pimienta, Jerez. Se coloca luego este picadillo sobre la lengua extendida a lo largo, cosiéndola y envolviendo despues en una servilleta, que tambien debe coserse.

En un caldero se pone bastante cantidad de agua con un pedazo de jamon con hueso, una cebolla, una hoja de laurel, clavo de especia y un ramillete surtido y se sumerge la lengua envuelta para cocerla por 3 a 3-1/2 horas de coccion. Una vez tierna la lengua, se escurre del caldo y se deja enfriar, prensando para que tome la forma original.

III.
POTITOS.

1. 1 taza arroz molido — 1/3 taza syrup de 35.o
   Agua para humedecer — Una cucharada de Baking powder

2. CUCHINTÁ:
   2 tazas arroz molido — 1 taza caramel syrup 35.o
   2 " agua para humedecer — 1/4 cucharita baking soda

3. 2 tazas arroz molido — 2 tabletas yeast
   Agua para humedecer — 2/3 taza syrup 35.o densidad.

(Tambien se puede formar esta masa compacta en un solo cocimiento)
Los tres procedimientos son a base de baño-maria.

IV.
MARSHMALLOWS

2 tazas azucar--1/2 taza corn syrup--1/2 taza agua caliente--4 cucharadas gelatina--4 cucharadas agua fria--claras bien batidas de 2 huevos--1 cucharita vainilla-- 1 cucharada cornstarch.

Poner el azucar, corn syrup y agua caliente en una cacerola. mover bien hasta que quede disuelto el azucar y dejarlo hervir pero sin mover hasta la temperatura de 246 Fo. o hasta que forme bola blanda cuando se le prueba en agua fria. Retirar del fuego, añadir la gelatina previamente remojada en agua fria, y batir la mezcla hasta que quede blanca. Añadir la clara bien batida y batir vigorosamente el candy hasta que quede espeso y fibroso. Añadir la vainilla y el corn starch, vaciarlo en un recipiente de 9 pulgadas en cuadro previamente espolvoreado con polvo de azucar cernido, haciendo lo propio encima del candy. Cortar en cuadritos con un cuchillo de plata humedecido en agua fria. Se le deja una noche en reposo y se envuelven los pedazos en papel encerado. Se puede añadir otro aroma, nueces o frutas confitadas cortadas en pedacitos, si se desea.

M E N U No. 46.

(23. Viernes) Diciembre 23, 1932.

I.
CANAPÉS LUCIE

Freir en mantequilla y aceite, rodajas redondas de pan, cubrir despues con mayonesa espesa y salpicar un lado con lengua escarlata picada, y el otro lado con un picado de la pechuga de gallina, de suerte que el canapé esté dividido en dos partes.

II.
DINDE AUX MARRONS

Se prepara de antemano un kilo de castañas de la manera siguiente: Se les hace una incision alrededor, de manera que la piel quede afectada en el interior; luego se sumerge en agua casi hirviendo, dejando cocer por 4 a 5 minutos. Se escurre y se les pela de ambas pieles, y entonces se mezcla con 250 grs. de carne de cerdo y el hígado de la pava, picando todo junto finamente, o bien pasar por la máquina de picar.

Se sazona con sal, pimienta y especias pulverizadas; y se introduce todo en el interior de la pava, previamente bien limpia y quitados los nervios de las patas. Enseguida se le rocia con mantequilla derretida y salpicada de harina se mete al horno caliente para asar por 1-1/2 a 2 horas, segun su edad y tamaño. Se sirve con salsa de su propio jugo, o bien a la española, o si se quiere mas exquisito se hace una salsa de "Perigueux".

Salsa Perigueux:

Em una cacerolita se vierte una taza de vino Sauterne o de Madera; se añaden trufas y se hace reducir a la mitad el líquido, entonces se agregan dos tazas a la española y una tercia taza de caldo de ternera o de gallina. Despues de quedar reducida la salsa a una consistencia bastante espesa, se agrega el líquido o jugo del asado, y las trufas deberán estar cortadas en rodajas finas.

III.
COPEAUX

Proporciones: 1 clara de huevo--50 grs. de azucar--35 grs. de harina--25 grs. de mantequilla derretida--1 cucharada de leche--1/2 cucharita vainilla.

Se bate la clara de huevo juntamente con el azucar por 4 a 5 minutos, entonces se agrega la harina primeramente, luego la mantequilla y la leche fria. Se mete en una bolsa de pasteleria con un tubo pequeño liso, y se irán alineando sobre placas engrasadas y enharinadas, varios bastoncitos del largor de la plancha, y se hornea a fuego vivo o muy caliente por 4 a 5 minutos. Tan pronto como estén cocidos, se les hace enrollar sobre un palo apropiado (como los barquillos). Se le sopla encima para enfriar enseguida.

IV.
GATEAU PLUM-CAKE

Proporciones: 125 grs. mantequilla--160 grs. harina--125 grs. azucar--80 grs. pasas de Corinto--3 o 4 huevos enteros--pincho de sal--1/4 taza de Rhum--1/4 cucharadita de carbonato de amoniaco (Ammoniaque).

En un tazon se bate la mantequilla hasta cremarse, luego se añade el azucar, y se continúa batiendo hasta volver cremoso. Enseguida se añaden los huevos, uno por uno, cuidando de no añadir el siguiente hasta que esté bien unido el anterior. Entonces se incorpora la harina, la sal y las pasas de Corinto, previamente remojadas en el Rhum. La adicion del amoniaco es para que resulte ligero y esponjoso. Se vierte entonces esta pasta sobre un molde cubierto de papel alrededor y el fondo del mismo. Se hornea a fuego bien fuerte para provocar rapidamente la coccion, y al cabo de 6 a 8 minutos deberá estar compacta, y se procurará hacer una incision encima en forma de una cruz y moderar el calor del horno para que no se vuelva quemado la superficie. Tiempo de coccion poco mas o menos de 50 minutos a una hora. Este gateau se conserva fresco por varios dias, cubriendo con papel.

M E N U No. 47.

(24.Martes) Enero 10, 1933.

I.

- RAVIOLIS AUX EPINARDS -

Se prepara antes la pasta:

250 grs. harina--6 grs. sal--3 yemas de huevo diluidas en una cuchara de agua. Se amasa todo junto hasta formar una bola que se deja reposar por dos horas antes de usarla.

RELLENO:

250 grs. espinacas bien lavadas, y se sumergen en agua hirviendo con sal por 8 a 10 minutos. Luego se aparta del fuego y se refresca en agua fria, se exprime y se pica finamente. Se incorpora con un par de sesos, bien de carnero, ternera o de vaca, despues que haya hervido en agua acidulada, y previamente desprovisto de sus arterias sazonado con sal y pimienta. Se pica y se combina con la espinaca, humedeciendo con caldo o con huevo batido.

Se extiende entonces la masa preparada y se van formando porciones uniformes a poca distancia y se cubre con la otra mitad de la masa, se cortan y se sumergen en agua hirviendo con sal por 20 minutos. Se coloca luego en una fuente adecuada, y se rocía con una salsa de tomates y se espolvorea con queso rallado.

II.

- CHATEAUBRIAND A LA BERCY -

Preparar convenientemente varios filetes de lomo de vaca, (solomillo) del grosor de 5 a 6 centimetros. Embadurnar luego con un poco de buen aceite y se les asa, bien en parrilla o sobre una sarten bien caliente. Durante la coccion, se le sazona dos o tres veces, cuidando que estén muy jugosos.

Por otro lado se rehoga en mantequilla una cucharada de cebolla picada, añadiendo media taza de vino blanco, 50 grs. extracto de carne, o (en su lugar, caldo) haciendo reducir a la mitad; entonces se incorpora 100 grs. de médula de vaca cortada en pequeños dados, dejando reposar a fuego muy lento. Por último se añaden 100 grs. de mantequilla y perejil finamente picado. Se vierte luego esta salsa sobre los filetes cocidos y se sirven muy caliente.

III.

SALADE DE LAITUE AU LARD

(Ensalada de lechugas con tocino)

Lavar cuidadosamente las hojas de lechugas, escurrirlas y cortando luego en cuatro o seis pedazos transversales. Colocarlas en una ensaladera caliente, salpicando con sal y pimienta. Mientras tanto se prepara un buen trozo de tocino en pequeños pedazos, y se hace derretir en una sarten, haciendo despues hervir un chorro de vinagre con la grasa derretida; vertiéndolo despues sobre la ensalada preparada, sirviéndola enseguida.

IV.

POMMES A LA BONNE FEMME

(Manzanas a la buena dama)

Vaciar el corazon de las manzanas sin pelarlas, cuidando de no estropearlas, luego se colocan sobre una fuente que resista al fuego y sobre el hueco de cada manzana se pone un poquito de mantequilla y un poco de azucar; se les rocía con un poco de vino blanco, o simplemente con agua y se les hace cocer al horno.

Aderezar luego sobre una fuente adecuada y con un poco de jalea o mermelada diluida con el jugo de la coccion, se vierte sobre las manzanas cocidas.

-MENU $8(48)-

(24 Viernes) Enero 13,1933.

-I-

-ENSAYMADAS "RENACIMIENTO 1933"

Ingredientes para la primera fermentacion;
1 tableta levadura americana--1/2 cucharita azucar--1 patata pequeña cocida y convertida en pure--2/3 taza de agua tibia p 3/4 taza leche) 1 taza harina cernida.
Siguiente batido;
Una vez fermentada la mezcla,se incorporan 6 yemas de huevo--1/2 taza de azucar--200 grs. harina cernida,batiendo muy bien por unos minutos,dejando que vuelva a fermentarse.
Cuando haya doblado en volumen,se aumentan otras 6 yemas de huevo,1/2 taza de azucar--300 grs.harina cernida y ultimamente 150 grs. de mantequill cremada,amasando muy bien la masa en conjunto y se deja fermentar de nuevo.Una vez bien levantada la masa,se procedera a su formacion.
Se tendra preparado de antemano 250 grs.de queso Roquefort machacado en e mortero con 100 grs. a 150 grs.mantequilla y con esta crema se iran untando cada porcion extendida de la masa antes de enrrollarla.Una vez en sus respectivos moldes,se deja que vuelva a fermentarse,y entonces se hornea a fuego moderado por 15 a 20 minutos.Al retirarse del horno,se le pasa un pincelada de mantequilla derritida y se espolvorea con azucar fino.

-II-

-VIENNA CAKE-

4 yemas de huevo--1 taza azucar--3 cucharadas agua fria--1-1/2 cucharadas corn-starch--harina---1-1/2 cucharita baking powder--1/4 cucharita sal--clara de 6 huevos--1 cucharita extracto de limon.
Batanse las yemas con el agua y se le añade gradualmente azucar,sin dejar de batir.Cuando este espeso,se le añade corn-starch mezclado con la harin hasta llenar una taza,baking powder y sal.Mezclese con la clara batida y pongase el extracto de limon.Viertase en molde engrasado,o plancha engrasada.
MOCHA FILLING:1/3 taza azucar--1/3 taza harina--1/4 cucharita sal--2 taza leche caliente--1/2 taza mantequilla--1 cucharita vainilla.
Mezclese el azucar,la harina y la sal y cuando este bien mezclado se le añade la leche caliente y se pone a cocer removiendo constantemente.Añada la mantequilla a la mixtura cocida y cuando este fria se le pone vainilla Extienda la mezcla entre dos piezas de cake dejando 1/3 de la mezcla para la cobertura.
CHOCOLATE MOCHA FILLING:
A 1/3 de Mocha filling se le añade 1/3 onza de chocolate derritido y endulzado con 3 cucharadas de azucar.Cubrase el cake.
NUT BRITTLE:1/3 de almendras picadas,1/3 taza azucar.Pongase los dos ingredientes en una cacerola al fuego y caramelizarlos.Viertase sobre una tabla ligeramente engrasada.Enfriese y machaquese con rodillo y espolvoreese sobre el cake.

-III-

-INDIVIDUAL MINCE PIE-

QUICK PUFF PASTE:
1 taza harina--1 cucharada manteca--1/4 taza agua fria--7/8 taza mantequilla.Mezclar la harina con la manteca,humedecer con agua y golpear y enrrollar como si fuera pasta de Puff-Dot con pequeños pedazos de mantequilla usando un tercio de la cantidad.Espolvorear con harina,recoger los lados hacia el centro,doblar haciendo cuatro capas.Golpear y ~~enrrollar~~ enrrollar y seguir repitiendo hasta que se use toda la mantequilla.Pasar el rodillo,darle forma,enfriar y meter en horno valiente.

-IV-

-GLACE AUX MANDARINES-

Se prepara un syrup de 20 grados de densidad,haciendo hervir 2 tazas de azucar con 1-1/3 taza de agua.Se deja enfriar.
Mientras tanto se prepara 8 a 10 naranjitas de china o(6 del pais)exprimiendo su jugo y se mezclan con el syrup enfriado.Se le colorea con un poco de carmen y se procede a helarlo como de ordinario.

(25 Martes) -MENU XLIX- Enero 17,1933.

-I-

-FRENCH WHITE SOUP-

1 gallina--Jarrete de ternera--1 galon de agua--1 cebolla en rodajas--1 zanahoria en rodajas--1 hoja de baya--1 ramito de perejil--1/2 cucharita tomillo--1/4 cucharita pimienta en grano--1/2 cucharada sal--25 grs. jamon crudo finamente picado--1/4 taza mantequilla--1/4 taza harina--1 taza crema--Yemas de 2 huevos.

Limpiar y cortar en pedazos la gallina.Limpiar la carne quitandole el hueso y cortarla en pequeños pedazos.Poner toda la carne y los huesos en un caldero,calentar poco a poco hasta el punto de abullicion,espumar y cocerlo lentamente por 4 horas.Cocer los vegetales y el jamon en una cucharada de mantequilla y añadir a la sopa con la pimienta y la sal y cocerlo por una hora.Colar,enfriar y quitar la grasa.Calentar 3 tazas de caldo, espesandolo con el resto de la mantequilla y la harina juntos,y poco ante de servir,se añade la crema y las yemas de huevos.Adornar con 1/2 taza de guisantes cocidos y Chicken Custard cortado en dados.

CHICKEN CUSTARD:

Picar la pechuga cocida de la gallina y pasarlo por tamiz,en una cantidad de 1/4 de taza.Añadir 1/4 taza de caldo White Stock y huevo ligeramente batido.Sazonarlo con sal,pimienta,sal de perejil,paprika,un poquito de nuez moscada y algunas gotas de esencia de anchoas.Poner la mezcla en un molde mantequillado y cocer en un recipiente de agua hirviendo hasta que quede firme.Se enfria,se quita del molde y se cortan en pequeños cubos.

-II-

-TIMBALE NAPOLITANE-

Hiervase de 4 a 6 onzas de macarrones hasta que se ablanden.Enfriese y escurranse en una tela y cortense en tajadas redondas.Cubrase con parte de los macarrones cortados,el ~~fondo y paredes del timbal~~ fondo y paredes del molde del timbal untado de mantequilla,arreglandolo de tal manera que cubra completamente el interior del molde, y pongase a helar.Tengase preparado un picado o albondiguillas de pollo o ternera,sazonado con especias,(chicken or veal quenelle forcement),con el cual esparzase cuidadosamente el fondo y lados del molde,teniendo cuidado de no tocar los macarrones.LLenese el molde con un guisado de sweetbread,lengua,setas y albondiguillas,alternandolo con los macarrones cocidos y salsa de tomate. Cubrase el molde con papel untado de mantequilla,coloquese en un recipiente con agua y metase al horno a buen fuego durante unos 30 a 40 minutos. Retirese,vuelquese en una fuente caliente y viertase salsa de tomate caliente alrededor.

-III-

-SPINACH SALAD-

Seleccionar,lavar y cocer las espinacas.Se ponen a escurrir y se pican finamente.Sazonarlas con sal,pimienta y jugo de limon y añadir una cucharada de mantequilla derritida.

Untar ligeramente de mantequilla pequeños moldes de lata y llenarlos solidamente con la mixtura.Enfriar,remover de los moldes y arreglarlos con rebanadas finas de lengua cocida y fria cortada en forma circular. Adornar la base de cada uno con un ramito de perejil y servir con un poco de Salsa de Tartara encima de cada uno.

-IV-

-FOOD FOR THE GODS-(Dessert)

Batanse 6 yemas de huevos con 2 tazas de azucar hasta que adquieran color de limon.Añadase 1 libra de datiles sin pepita cortados en pedazos, 1 libra de carne picada de nueces,9 cucharadas de cracker en polvo fino, 2 cucharitas baking powder y 1 id. de vainilla, y por ultimo mezclese en clara batida de 6 huevos a punto de merengue.Viertase en un molde bajo forrado de papel encerado y metase en horno lento por una hora o hasta que quede cocido,debiendo ser mas bien blando,entre la consistencia de un cake y un pudding.Cortese en cuadros y sirvase con crema endulzada con azucar pulverizado.

-MENU 51-

(26 Martes) ------- Enero 24,1933.

-I-

-POTAGE CREME D'ORGE-(Cebada)

Hacer cocer 150 grs.de cebada perlada en 2 litros de bouillon(caldo)ligeramente sazonado con sal y con 30 grs.mantequilla.Aunque la cebada parezca estar suficientemente cocida por la facilidad de machacarse,es preciso pasar por tamiz con la ayuda de un mazo de madera.El caldo donde se cocio,deberá tambien pasarse por tamiz fino.Una vez diluido el puré de cebada,se pondrá sobre fuego lento,cuidando de espumarlo.Despues de media hora de coccion,se añade 2/3 taza de crema espesa,60 grs.mantequilla,sazonando con sal y un puntito de nuez-moscada.Se vierte sobre una sopera,acompañando de croutons,en pequeños dados,fritos en mantequilla.

-II-

-SCHWALBEN IM NEST-(German Dish)

4 huevos cocidos duros--4 rebanadas de jamon--4 rebanadas de cerdo--80 grs. mantequilla--1 cebolla--1/4 taza de caldo--1/4 taza de crema--un poquito de harina--1 kilo de patatas.

Bátase la carne de cerdo x para que se extienda y el jamon,por medio de un cuchillo.Una vez preparado,envuelvase cada huevo en jamon y a su vez en la carne de cerdo,sujetando y amarrando con una cuerda.Envueltos los cuatros huevos,friense en mantequilla,añadiendo el caldo y la cebolla,dejandolo hervir hasta que se ponga tierno.Entonces se quitan de la salsa y se ponen a cocer en baño-maria hasta que sequen.Añadase a la salsa una mezcla de crema y harina poniendolo a cocer a fuego lento por 15 minutos.

Pélense y cortense las patatas en tiras finas,pero sin remojar en agua para que retengan su sabor farináceo.Sequense y ponganse en colador doble(hormas de nido),arreglandolo y recortando las tiras en los bordes y pongase a freir en mucha manteca,con el resultado de que una vez fritas tendran la forma de nido,que se pondra en un plato ovalado.Cortese en mitad cada envoltorio de huevo y pongase cada mitad en un nido,vertiendo encima un poco de salsa.Adornese alrededor con verduras.Sirvase separadamente la salsa.

-III-

-DEUTSCH SALAT-

3 manzanas--1/4 libra jamon--1/4 libra salchichas--2 pepinos--1 pepino para decorar;mayonesa compuesta de 3 yemas y 4/10 litros de aceite--1 huevo cocido duro y 1 tomate.

Pelense y cortense las mansanas,el jamon,las salchichas y los pepinos,en tiras finas.Mezclese todo;añadase 1/2 de la mayonesa;mezclese bien y pongase sobre un plato redondo de cristal,dandole la forma de una montaña baja,Utilicese la otra mitad de la mayonesa para decorar.

-IV-

-INDIVIDUAL STRAWBERRY-(SHORT-CAKE)

2 tazas harina--1 cucharada mantequilla--1/2 cucharita sal--3 cucharitas llenas de baking-powder--1/3 taza leche--1/3 taza agua o(todo leche).

Mezclar los ingredientes secos y cernirlos dos veces,trabajarlo en mantequilla y añadir el liquido gradualmente.Golpearlo en tabla enharinada y cortar con un pequeño cortador.Dar unas pinceladas y meter en horno caliente por 12 a 15 minutos.Dividir y untar con mantequilla y entonces poner en medio y encima fresas endulzadas.

Cubrir con CREAM SAUCE:

3/4 taza crema espesa--1/4 taza leche--1/3 taza azucar en polvo--1 clara de huevo--1/2 cuchatita vainilla.

Mezclar la crema y la leche,batir hasta que quede duro,combinar con la clara de huevo batida y agregar azucar y vainilla.

-RICH STRAWBERRY SHORT CAKE-

2 tazas de harina--1/4 taza azucar--4 cucharitas baking-powder--1/2 cucharita sal--algunos granos de nuez-moscada--1 huevo--1/3 taza mantequilla--1-1/4 cucharada manteca--1/3 taza de leche.

Mezclar los ingredientes secos y cernirlos dos veces,trabajarlo en la manteca y mantequilla y añadir los huevos bien batidos y la leche.Hornearlo en grande o pequeñas hormas individuales.Cortar y esparcir en medio salsa. Cubrir con fresas espolvoreadas con azucar,esparcir la salsa y cubrir con la otra mitad.

-MENU 52-

(26 Viernes) --------- Enero 27,1933.

-I-

-KAISER ROLLS-

Derritase una pastilla de levadura(yeast) en 1/2 taza de agua calien te y ~~xixxx~~ viertase en 3/4 taza de harina y amasese hasta que adquiera elasticidad. Haganse dos cortes cruzados en la masa. Se coloca la masa en un recipiente que previamente contenga 2 tazas de agua caliente y se deja hasta que la masa infle y flote y entonces se le añade una cucharita de sal, 4 cucharadas de mantequilla derretida y de 6 a7 tazas de harina.Amasese y formense despues bolas que se colocan en una plancha previamente engrasada con mantequilla y se le deja reposar hasta que infle. Despues, con el cortador llamado "Kaise Semmeln" se le da a cada bola un corte en la parte superior,dando la mano un ligero movimiento de rotacion. Untese despues con bastante mantequilla derretida y pongase en horno bien caliente durante 20 ó 25 minutos.Cuando empiecen a dorar,úntese con clara de huevo batida y vuelvase al horno hasta que se dore por completo.

-II-

-HAM SALAD-

Humedecer 1/2 cucharada de gelatina en 1 cucharada de agua fria y disolverla en 1/2 taza de caldo caliente de gallina. Colarlo sobre una taza de jamon picado y moverlo hasta que la mezcla empiece a espesar y entonces se le agrega 1 taza de crema espesa bien batida hasta que quede firme;añadir tambien algunos granos de paprika y sal,si es necesario.Vaciar en molde circular y cuando quede firme y helado,volcar sobre una fuente,llenando el centro con lechugas arregladas en forma de taza y la cual se llena con Mayonesa ó se sirve con French Dressing.

-III-

-OCUY INFLADO-(Soufle de arroz frito)

1/2 litro de arroz remojado en agua(la noche anterior)y se reduce á pasta por medio de un molino de piedra o maquinilla moderna.
Se añade 1/2 litro de agua--4 huevos batidos--1/2 cucharita de sal--y 1 cucharada de Ginebra.
Aparte se prepara un perol con bastante cantidad de manteca fresca de cerdo muy caliente,(tambien se podra sustituir con aceite).
Se iran echando por medio de un cucharon parte de la mezcla en forma de ducha, y poco a poco se procurara reunirlos hasta formar un circulo en una sola pieza. En el centro de cada circulo se iran colocando camarones ya cocidos de antemano y sin piel,remojados en poca cantidad de la misma mezcla,salpicando despues con cebollas verdes,finamente picados.

-IV-

-GLACE ALHAMBRA-

Se prepara de antemano un helado a la Vainilla.
150 grs.azucar--6 yemas de huevo--1/2 litro de leche--1 cucharita vainilla

Una vez congelado,se quita el batidor de la garapiñera,y se añade una buena proporcion de puré de fresas frescas bien aromatizadas.2 canastillas para esta proporcion.Tambien es de recomendar que la crema se podrá dulcificar,añadiendo un poco mas de azucar,(si la fresa fuese acida).

M E N U No. 53.

(27.Martes) Enero 31, 1933.

I.

BROWN POTATO SOUP

500 grs. patatas--250 grs. cebollas--1/2 taza mantequilla--2 litros de agua--2 troncos de apio--sal y pimienta a gusto--1 cucharadita de zumo de limon.

Rehogar en mantequilla las patatas y cebollas picadas; entonces se vierte en una cacerola con el agua y el apio. Poner a hervir por media hora y despues se pasa por tamiz. Sazonar con sal, pimienta y zumo de limon; añadir una cucharada de mantequilla. Se puede añadir mas agua o leche si la sopa es muy espesa. Recalentarla y servir con "Croutons" (Corteza de pan frito)

II.

PATE DE PIGEON A L'ANGLAIS

PASTA:

250 grs. harina tamizada--200 a 225 grs. de mantequilla--1/2 taza agua helada--8 grs. de sal. Se manipula exactamente igual a la "Pasta de Mil Hojas" con la diferencia de estar en disposicion de usarse a la cuarta o quinta vuelta, no siendo necesario dar mas vueltas.

RELLENO:

Despues de limpiar los pichones, se dividen en cuatro partes y se rehogan en mantequilla y se dejan enfriar. Aparte se hace de la misma manera con 150 grs. de patatas en bolitas, y al retirarlas, se añaden 5 o 6 pedazos de bacon inglés (ahumado). Se prepara una pastelera y sobre el borde humedecido con agua se pone una banda de pasta media de Hojaldre (que se preparó de antemano). Mientras tanto, se van colocando los pedazos de pichones rehogados, las bolitas de patatas, 2 huevos duros escalfados y unos 125 grs. de champiñones. Ultimamente humedecer con 1/3 taza de buen jugo de carne. Se termina cubriendo con una capa de la pasta de Hojaldre preparada, barnizando con un batido de yemas de huevo diluidas en agua. Hornear por 25 a 30 minutos. Servirlo caliente sobre una servilleta.

III.

ENSALADA DE TODO

Coced repollo y, a medio cocer, añadid judias, guisantes, patatas y unos trozos de zanahorias. Salad convenientemente.

Preparad refrito en aceite, cebollas, ajos, perejil, todo picado y añadidlo a las legumbres, uniendo algun pimentón al mismo tiempo.

Un chorro final de buen vinagre, y a la mesa.

IV.

PARADISE PUDDING

90 grs. de manzanas picadas--90 grs. de azucar--90 grs. de Pasas de Corinto--120 grs. de migas de pan ralladas--3 huevos enteros--ralladura de medio limon--sal, nuez moscada a gusto--y una cucharada de Brandy.

PROCEDIMIENTO:

Mezclar bien todos los ingredientes, y moldearlos en moldes apropiados para cocerlos al baño-maria por 2 horas. Servir con una salsa apropiada. Suficiente para 6 a 8 personas.

SWEET MELTED BUTTER SAUCE:

2 tazas de leche o agua--30 grs. de mantequilla--15 grs. de harina--1/2 cucharada de azucar--y un pincho de sal.

Procedimiento:

Derretir la mantequilla en una cacerola, mezclar la harina y cocerlo sin dorarse. Añadir la leche o agua y continuar moviendo hasta que hierva.

Déjese reposar a fuegó lento por 2 a 3 minutos mas, entonces se agrega el azucar y un buen pincho de sal.

(27 Viernes) -MENU. 54- Febrero 3.1933.

-I-

-PALILLOS DE SEVILLA-

Proporciones;
400 grs.harina--20 grs.levadura--15 grs.sal--1 taza leche tibia.
Procedimiento; Se diluye la levadura con la leche y se incorpora 1 taza de harina ~~para~~ formar la primera fermentacion.Tan pronto como se haya le- ~~xxxxxxx~~ vantado,se añade la sal y poco a poco se ira añadiendo todo el resto de la harina amasandola en conjunto hasta quedar completamente lisa la masa y bien compacta,entonces se deja reposar en sitio conveniente sin corriente de aire para se segunda fermentacion.Al doblarse el volumen de la masa,se iran formando bastoncitos de un cetimetro de grosor por 8 pulgadas de largo,rodandolos sobre miga seca de pan.(biscocho) y se deja que vielvan a levantarse.Luego se hornea a fuego ~~fuerte~~ fuerte por 15 a 20 mintos.

-II-

-GATEAU INFANTE-

Proporciones;
100 grs.harina--125 grs.azucar--100 grs.mantequilla--4 huevos enteros--Perfume a voluntad--75 grs. almendras en polvo--125 grs.frutas confitadas y maceradas en aniz del mono.
Procedimientp;
Se metan los huevos y el azucar sobre un recipiente que resista al fuego, y se batiran en conjunto hasta que se vielva espesa y blanquesina,o mejor dicho hasta que quede doble en volumen.Entre tanto la mantequilla se derrite y sin permitir que se vuelva caliente,se tendra a la mano para incorporarla al batido despues de haberse mezclado la harina con el polvo de almendras.Se puede perfumar con vainilla o kirsch,o aniz del mono.Hornear a fuego manso,por 40 a 45 minutos poco mas o menos.Se deja enfriar, y se parte al travez para rellenar con el preparado de las frutas confitadas maceradas en aniz.Luego se cubre el gateau con una mermelada cualquiera y se pone una capa de "Fondant"aromatizado con aniz,decorando con frutas confitadas.

-III-

-FORTUNES-

Proporciones;
100 grs.almendras--100 grs.azucar--10 grs. fecula de patatas--15 grs.mantequilla--un huevo entero--una cucharada de crema espesa--1 cucharadaita Kirsch.
Se machacan las almendras con el azucar,se incorpora el huevo,despues la fecula,la crema,luego la mantequilla derretida y el Kirsch;la pasta debe resultar espesita.Luego se llenan unas cajitas de papel apropiado,colocando en el centro una media cereza glaseada y se hornea a fuego moderado por 6 a 8 minutos de coccion.Se sirven en las mismas cajitas donde se hornearon.

-IV-

-PEACHES A LA MELBA-

Este delicioso entremes es de los mas faciles de confeccionar.Se prepara de antemano un excelente helado a la vainilla como sigue;
150 grs.azucar--6 yemas de huevo--2 tazas de leche--1 cucharadita de vainilla.Se procede como de ordinario hasta congelarlo.
Si se emplean melocotones frescos,se tendra que pelarlos y sumergirlos en almibar a manera de compot,y despues se hace enfriar;pero si son de lata en conserva,no habra necesidad.
Al servirse,se coloca el helado en una compotera de plata o ensaladera de cristal,luego se alinean los trozos de melocotones,~~cubriendo cubrie cubrie~~ cubriendo el helado,y sobre la fruta asi despuesta se rocia un puré de frambuesas azucaradas y heladas.Es preciso aderezar rapidamente y a ultima hora.
Tambien se puede sustituir estas frutas por otras segun la estacion,como peras,platanos,y fresas.En el caso de emplearse las fresas,se escogeran de las mas hermosas y grandes,y se serviran enteras sobre el helado.

-I-

-RISSOLES A LA BAYONNAISE-

Pasta: 200 grs.harina--125 grs.mantequilla--5 grs.sal--1 yema de huevo--y 1/4 taza de agua.Se amasa todo junto y se deja reposar un momento.
RELLENO:
60 grs.grsa de tocino fresco--125 grs.jamon en tiritas delgadas--60 grs.de cebollas picadas--60 grs. puré de tomate --30 grs.puré de patatas--3 cucharadas de salsa Bechamela,sal y pimienta a gusto.
Se hace derretir el tocino,y se rehoga en la grasa que resulte,los pedazos de jamon preparado,luego se retiran estos y en su lugar se rehogan las cebollas picadas,el pure de tomate,el pure de patatas,y se unen los pedazos de jamon en dados.Una vez todo unido,se adiciona la salsa de Bechamela espesa y se sazona con sal y pimienta,se retira del fuego y se hacen enfriar.
Se extiende la pasta preparada y se iran cortando medias lunas y se rellenaran con una cucharada del relleno,que luego se iran friendo en aceite ó manteca caliente,y se serviran calientes sobre una servilleta plegada.

-II-

-DINDONNEAU TRUFFE ROTI-

Despues de bien limpio el pavito,se quita completamente todo el interior, cortando el cuello desde su base,y se rellena con trufas y una picadura de cerdo,(entre carne y tocinó)sazonando con sal,pimienta y nuez moscada en povo.(Tambien se puede rellenar con foi-grass,sachichas y trufas).
Si se desea rellenar la piel,se reserva una buen trufa entera y unas tirita de tocino fresco.
Se dispone el pavo preparado para hornearlo a fuego fuerte,cuidando de bañale cada 15 minutos con mantequilla diluida en agua caliente,tan pronto como quede doradita la piel,no sin antes haber puesto un buen chorro de agua hirviente sobre el fondo de la asadera. Al cabo de 2-1/2 horas,estará en su punto. El jugo del asado,servira de salsa;pero si se quiere hacer una salsa especial,se rehoga en mantequilla cebolla picada y harina hasta tostarla,y se añade el higadó triturado,se humedece con caldo y bastante jugo del mismo asado. Se pasa por tamiz y se sazona con sal y pimienta.

-III-

-SALADE DE BETTERAVES-(remolacha)

Se cuecen en agua con sal;pero es mas recomendable hornearlos para conserva el color rojo,si se han de emplear para la confeccion de ensaladas.
Una vez cocidas las remolachas,sea al horno o bien en agua con sal,se pelan y se cortan en rodajas,finas,salpicando con sal y pimienta,humedeciendo despues con vinagre por una o dos de marinar. Al cabo de este tiempo,se escurren del liquido y se les rocia con un poco de aceite,añadiendo una cucharada de cebollines finamente picados. Se coloca en una ensaladera y se sirv

-IV-

-TARTE AUX A L'ANGLAISE-

PATE BRISEE: 125 grs.harina--en el centro se coloca 60 grs.mantequilla--8 grs.azucar--2 grs.sal--1/4 taza agua fria,y se amasa ligeramente,dejando reposar al fresco por dos horas antes de emplearlo.
Mientras tanto se prepara una mermelada de manzanas(como 500 grs.)pelando y despepitando,cortando en cuatro partes despues.Se mete en una cacerola con un pedazo de vainilla,una cucharada de mantequilla y bastante agua que le cubra lo suficiente para cocerla y convertir en puré,que se seque;en este momento se retira del fuego y con un tenedor se machaca y se aumenta 100 gra de azucar. Se vuelve a colocar sobre fuego manso y con una espatula se irá removiendo hasta espesarlo y se deja luego enfriar.
Se extiende la pasta preparada sobre una pastelera adecurda,y se vierte sobre ella.parte de la mermelada,luego se rellenan con manzanas crudas cortadas sin pepita,formando una corona entera. Hornear a fuego fuerte por 20 á 25 minutos. Tan pronto como se retire del horno,salpicar con azucar perfumado con vainilla n o corteza de limon.
Se puede servir esta torta,caliente ó bien fria.

MENU No. 56.

(28.Viernes) Febrero 10, 1933.

I.

COFFEE CAKES.

2 pastillas levadura--1/2 cucharita azucar--1 taza leche caliente-- 1 taza harina. 1/4 taza yemas de huevos--1/2 taza huevos completos--3/4 taza mantequilla--1/2 taza azucar--1/2 cucharita extracto limon--4-1/2 tazas hari

Disolver la levadura con 1/2 cucharita de azucar, la leche y la taza de harina. Dejar que infle. Entonces añadir los huevos y los otros ingredientes golpear y amasar hasta que quede lisa, cubrir y dejar que alce otra vez.

Arrollar en una larga pieza rectangular hasta 1/4 pulgada de grueso; esparcir mantequilla encima y hacer tres dobleces. Cortar en pedazos de 3/4 pulgada de ancho y retorcer los extremos en direcciones opuestas y plegarlos encima del cake. Dejar que inflen en la plancha y despues hornearlos por 20 a 25 minutos a fuego moderado. Enfriar y darle pinceladas de azucar en polvo humedecido con agua hirviendo y un poco de vainilla.

II.

GATEAU ALCAZAR

Proporciones: 125 grs. almendras--125 grs. azucar--60 grs. mantequilla--3 huevos enteros--vainilla.

Se machacan en el mortero las almendras y poco a poco se va aumentando el azucar, luego las dos yemas de huevo, una tras otra, y por último el huevo entero. Se aromatiza, y las dos claras de huevo se baten a la nieve y se combina con la pasta, agregando la mantequilla derretida. Se vierte esta pasta sobre un molde adecuado que deberá estar forrado de antemano con una pasta "Sucré" compuesta de:

125 grs. harina--60 grs. mantequilla--60 grs. azucar--1 pincho de sal--un huevo entero o, si se quiere, se puede sustituir con 2 yemas en verano. Sobre esta masa extendida en el molde, se pasa una pincelada de mermelada de albaricoques, y sobre ella se vierte la pasta que se preparó con las almendras. Hornear a fuego moderado por 45 a 50 minutos de cocción.

Mientras tanto se prepara otra segunda pasta de almendras con 100 gra- [illegible] humedecido, con una clara de huevo

Una vez cocido el "gateau" se guarnece con esta pasta formando cuadriláteros, y con un pincel se pasa de nuevo una pincelada de mermelada algo líquida, y en cada cuadro se pondrá pistachos partidos por mitad, (o en su lugar maní o almendra). Se vuelve a hornear a fuego vivo para colorear o dorar enseguida la pasta. (Nota) La pincelada de mermelada y los pistachos se pondrán tan pronto como salga del horno).

III.

FONDANT.

Se pone a cocer 1 kilo de azucar con 1 taza de agua caliente y 1 cuchara de glucosa, (Karo) al punto de "soufflé" que se conocerá poniendo unas gotas del syrup sobre agua fría, y al formarse una bola floja, está en su punto; o tambien por medio del termómetro cuando marque 238,oF.

Se tendrá listo el mármol humedecido de agua fría, y sobre la parte mojada se verterá el syrup, dejando reposar unos segundos hasta que los bordes estén empezando a formarse compacto. Entonces se procurará amasarla por medio de una espátula apropiada primeramente, y mas tarde con la palma de las manos, hasta que tenga el aspecto de una bola elástica. Este fondant, terminado, se podrá conservar en un recipiente bien cubierto por tiempo indeterminado.

IV.

BONBONS.

Los centros de bonbones se hacen de fondant en forma de pequeñas bolas. Si se usa fondant blanco, se puede poner el aroma que se desee, - vainilla con preferencia se usa. Para centros de coco, emplear coco rallado en lo posible en una pequeña cantidad de fondant; para centros de nueces, rodear el fondant con pedacitos de carne de nueces lo suficiente que le cubra. Frecuentemente se emplean cerezas francesas en dulce en esta forma. Dejar que las bolas permanezcan una noche y sumergirlas al dia siguiente.

Manera de sumergir: Colocar el fondant en una cacerola y derretirlo sobre agua caliente. Poner el color y aroma que se desea. Durante la inmersión debe estar el fondant sobre agua caliente para mantenerle la debida consistencia. Usar para la inmersión un tenedor de 2 puntas o un sumergidor de bonbones. Hágase caer uno, moverlo hasta que se cubra, retirarlo del fondant y colocarlo sobre papel encerado; tocar ligeramente con la punta del tenedor la parte superior del bonbon para que al levantar deje un pequeño apéndice que indica que el bonbon ha sido sumergido.

MENU No. 57.

(29. Martes) Febrero 14, 1933.

I.

PUREE DE POIREAUX A LA CREME (Leek Purée)

1 manojo (6) de puerros--50 grs. mantequilla--2 tazas salsa bechamel--1 cuartillo caldo de gallina--3 yemas de huevos--1 taza de crema--especias--pedacitos de pan frito (croutons).

Arreglar y lavar los puerros, quitar la parte verde y cortarlos en pequeños pedazos. Hervir ligeramente en agua salada y escurrirlo. Una vez enfriado se pone en una sarten con mantequilla, moviendo sobre el fuego sin permitir que quede moreno; entonces se añade el caldo y se hierve hasta que queden tiernos los puerros. Pasarlo por tamiz, volver a la sarten, añadir el bechamel y cocer por 15 minutos, moviendo de cuando en cuando, sazonar al gusto con pimienta, sal y un poco de nuez moscada. Cinco minutos antes de servir, batir las yemas de huevos con la crema y verter en la sopa, y seguir moviendo hasta que esté bien mezclado. No se debe volver a hervir la sopa una vez que se hayan agregado las yemas de huevos o la mantequilla. Verter la sopa en sopera caliente y añadir el pan tostado. Uno o dos trocitos de mantequilla en pequeños pedazos derretidos en la sopa, mejorará mucho su sabor.

II.

BOEUF A LA MODE

Tener preparado tiras de tocino fresco para mechar un trozo de carne de vaca que pese 2 kilos, sazonado con sal y pimienta y teniéndole en remojo por 24 horas en vino blanco y dos cucharadas de cognac. Despues de haber pasado este tiempo, se coloca en una cacerola apropiada, rodeado la pieza de carne con pedazos de corteza o piel de cerdo, zanahorias en rodajas, cebollas pequeñas, un diente de ajo y un ramito de orégano. Se pone sobre el fuego y una vez dorada la pieza, se humedece con el líquido donde estuvo en remojo, hasta reducir a la mitad, luego se añade caldo que la cubra, hacer partir en hervor, teniendo la cacerola bien cubierta por tres horas.

Al cabo de este tiempo. se retira la pieza de carne, y se pasa por tamiz la salsa, desengrasando bien. Luego se vuelve a colocar de nuevo en la misma cacerola ya limpia y la salsa desengrasada, añadiendo unos 500 grs. de zanahorias en bolitas, previamente hervidas en agua con sal; se añade asimismo unas 20 cebollitas previamente glaseadas. Luego se deja reposar sobre fuego manso por otra hora, sazonando con sal y pimienta. La salsa debe resultar espesita. Este plato puede servirse bien caliente o ~~frío~~ bien frio.

~~XXXX~~

GULLASCH or (Hungarian Beef Stew)

1/2 kilo carne de vaca sin gordura (solomillo o costillas)--1/2 cebolla--75 grs. mantequilla--1 cucharita alcaravea (anis)--1 cucharada harina--1 taza caldo de vaca,-2 pequeñas patatas--100 grs. tocino--1/2 taza vino Madera--1/2 cucharita sal--paprika, pimienta.

Quitar la piel y gordura de la carne, cortarla en pequeños dados, lavar y pelar las patatas, cortarlas igualmente en pequeños dados juntamente con el tocino, amarrar en un pedazo de tela las pepitas de alcaravea. Derretir la mitad de la mantequilla en la sarten y cuando esté caliente, añadir la cebolla finamente picada y freirle un poco hasta que dé un ligero color; añadir la carne, sazonarla con sal y pimienta y dejarla cocer en horno caliente o sobre fuego vivo por 10 minutos. Espolvorear con harina humedecida con vino y caldo, añadir el paquetito de alcaravea y dejarlo todo hervir a fuego lento. Derretir el resto de la mantequilla en una sartén, añadir el tocino y freirlo un poco; entonces añadir las patatas y cocerlas lentamente hasta que tengan bonito color; disminuir la grasa superflua y entonces mezclar con la carne y despues cubrir y dejar que hierva lentamente hasta que la carne y las patatas esten listas. Quitar el saquito de alcaravea y verter la vianda en una fuente. Servir muy caliente. (A veces se añaden manzanas desmenuzadas cocidas con la carne)

III.

SALADE DE TOMATES A LA RICHELIEU.

Picar algunos camarones previamente cocidos, cebollinos verdes, sazonarlos bien con sal, pimienta, aceite y vinagre. Luego se rellenan la mitad de unos tomates preparados, decorando con filetes de anchoas y unas aceitunas verdes despepitadas.

IV.

BEIGNETS A LA TORRIJOS

Dos panes de rolls--1 taza leche--2 yemas de huevos--50 grs. azucar--1/4 taza marrasquino--canela o nutmeg--mantequilla o aceite para freir. Batir las yemas, añadir la leche y el licor y una mitad del azucar. Remojar las rebanadas de pan por 15 minutos [illegible]